01 März | April | Mai 2019 5,00 €

# finetobacco

*Die Welt perfekt genießen*

## HAVANNA
STADT DER ZIGARREN

## KLEINE CIGARREN FORMATE
DIE KLEINEN HABEN VIELE NAMEN

## WEIN LAND KALIFORNIEN
DER VIERTGRÖSSTE WEINPRODUZENT DER WELT

## PFEIFEN TABAK
THREE NUNS DEM NAMEN GERECHT WERDEN

## FINE LIFE
GENUSS-INSPIRATIONEN

*Der Genuss-Gentleman*

# Heio von Stetten

CARLOS ANDRÉ

EXPRESSION FOR PASSION

## CARLOS ANDRÉ AIRBORNE

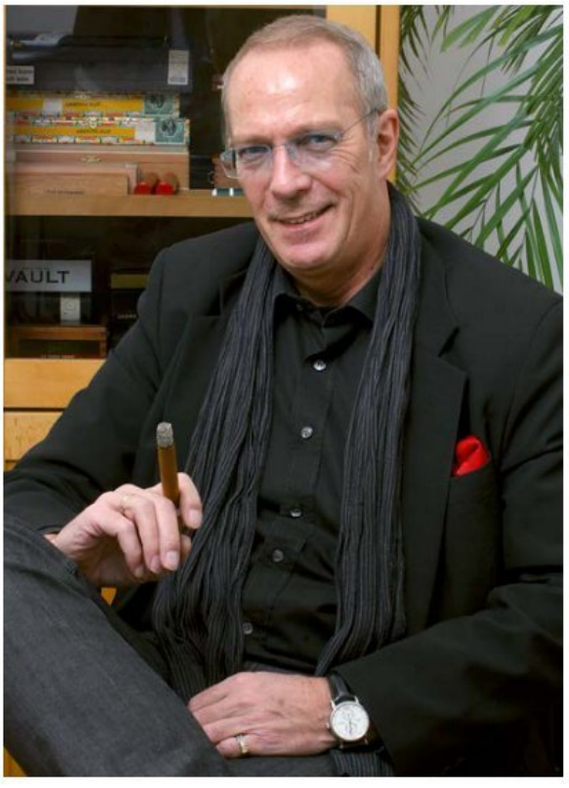
# FASZINATION UND LEIDENSCHAFT WERDEN EINS

Inspiriert vom unvergleichlichen Gefühl zu fliegen, den Blick von oben auf die Dinge zu behalten, Visionen Wirklichkeit werden zu lassen und täglich neue Horizonte zu entdecken, präsentiert Carlos André eine neue Generation des Zigarrengenusses.
**Carlos André Airborne – Anregend. Einladend. Leidenschaftlich.**

Diese Zigarre ist dem faszinierenden Moment des Abhebens gewidmet: Airborne – in der Fliegerei der Moment, in dem man den Boden verlässt. Gemacht für Aficionados, die offen sind für Neues. Elegant und charakterstark vereint diese Zigarre ein raffiniertes Zusammenspiel exzellenter Tabake mit zeitgenössischem Esprit. Eine spannende Genussreise für alle Sinne.

www.carlos-andre.de/airborne

# FRÜHLING MIT HINDERNISSEN




**Liebe Leserinnen und Leser,**

die Diskussionen ums Wetter gehören zu den intensiven Gesprächen unserer Gesellschaft. Für manche ist es Verdrängung unliebsamer Themen, für andere die Beschäftigung mit apokalyptischen Ahnungen. Das Klima beschäftigt. Da prallen schon mal Ideologien aufeinander.

Das Gleiche passiert aber auch bei Themen, die ebenfalls auf ideologischer Basis entstanden sind. Die Weltgesundheitsorganisation WHO hat bereits in den Neunzigern den Kampf gegen Tabak und Rauchgenuss aufgenommen. Mit strategischen Kampagnen, mit Haken und Ösen, mit teilweise martialischen Tönen und stets mit Zahlen von Toten. Rauchverbote, Smoking Ban, Dokumentationspflichten, wie die im Mai dieses Jahres in Kraft tretende, die neue kostspielige Aufgaben für die Tabakwirtschaft bereithalten – all das sind Folgen dieses Feldzuges gegen Tabak. Kompromisse Fehlanzeige. Anders als in der Politik allgemein, wird hier das ultimative Rechthaben in den Fokus gerückt. Man diktiert. Wer ist eigentlich „man"? Ich sehe diese Entwicklung mit Sorge. Sorge um unseren individuellen, erwachsenen, gelebten Genuss. Sorge um die vielen tausend Beschäftigten weltweit, die in der Tabakwirtschaft ihre Existenz gefunden haben. Sorge um die gesellschaftliche Fähigkeit, sich selbst ein Bild zu machen und eine eigene Meinung zu vertreten. Und schlussendlich auch Sorge um unsere demokratische Errungenschaft, den Menschen eigene Beurteilung und Entscheidung weitestgehend zu belassen. Der Frühling lässt die Sonne raus, aber die menschgemachten Hindernisse sind nicht immer durch Klima und Wandel zu erklären.

Widmen wir uns aber dennoch den Themen zu, die wir für Sie recherchiert und aufbereitet haben. Sollen sie doch für ein wenig Lust sorgen. Lust, die wir gerne leben und erleben. Besuchen Sie mit uns wieder einige besonders schöne Smoking Rooms. Lesen Sie die genuss-philosophischen Einlassungen von Schauspieler Heio von Stetten. Auch die Cigarren-Stadt Havanna lädt wieder ein und unser aktuelles Cigarren-Tasting beschäftigt sich mit kleinen Formaten, die zum Short-Smoke einladen.

In der FINE LIFE Rubrik verreisen wir mit Ihnen. Nadine Warmuth macht es vor. Danach machen Sie es sich einfach gemütlich und lassen sich von kalifornischen Weinen verführen. Und last but not least hat Pfeifen-Experte Jens Meyer noch etwas ganz besonderes für Sie: die Three Nuns Story!

Seien Sie also entspannt gespannt auf diese Themen. Genießen Sie den FINE TOBACCO/FINE LIFE Ausflug in eine Welt des Genusses. Frühling ist schön – trotz aller Hindernisse.

***In diesem Sinne grüße ich herzlich***

***Ihr***

***Bodo Meinsen***
*Verleger und Herausgeber*
*FINE TOBACCO*

FINE LIFE
39

06

18

BELL'S
Three Nuns
TOBACCO
"NONE NICER"
YELLOW
Rauchen ist tödlich
Wollen Sie aufhören? Die BZgA hilft:
Tel.: 0800 8 313131 (kostenfrei),
www.rauchfrei-info.de
72

28
OYA DE
CARAGUA

58
BONESHAKER
LODI
ZINFANDEL
ROCHIOLI
Belle Glos
Pinot Noir

24

# INHALT


03 EDITORIAL

06 SMOKING ROOMS
Cigar Lounges in Hannover, Damme, Andermatt

10 MAGAZIN
Klassiker und Raritäten aus der Genuss- und Tabakwelt

16 FINE PAIRINGS
Exotische Kombinationen mit Charakter

18 PORTRAIT
HEIO VON STETTEN
Stylisch, selbstbewusst und mit Lust am Genuss!

24 SERIE: HAVANNA – HABANA
STADT DER ZIGARREN XV
Das geheime Leben der Kubaner

32 CIGARREN-TASTING
Klein aber fein

39 FINE LIFE
Promi Talk mit Nadine Warmuth – Best Places von Hamburg bis Kuba

58 KALIFORNISCHER WEIN
Im Golden State werden mehr als 100 verschiedene Rebsorten angebaut

68 GENUSSINTERVIEW
Andreas Essendorfer und seine Genussschmelzerei

72 PFEIFENTABAK
Bell's Three Nuns – die Geschichte eines Klassikers

76 TREFFPUNKTE
für Biergarten-Fans, Stammtisch-brüder und Gin-Fans

10

# Impressum


HERAUSGEBER + VERLEGER
Bodo Meinsen

VERLAG
MMM Medien Marketing Meinsen
Inhaber: Bodo Meinsen
Chiemseering 11
D-85551 Kirchheim bei München
Tel.: +49(0)89-90 52 90 72
Fax: +49(0)89-90 52 90 73

Redaktion: Der Genussverlag
Theresienstr. 66 Rgb.
D-80333 München
Tel.: +49(0)89-80 07 61 41
Fax: +49(0)89-81 00 96 84

CHEFREDAKTEUR
Bodo Meinsen (V.i.S.d.P.)
meinsen@genussverlag.com

TEXTCHEF
Peter Gabler
redaktion@genussverlag.com

ART-DIRECTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

MITARBEITER DIESER AUSGABE
Jens Meyer, Claudia Puszkar, Stephan Rack

BILDREDAKTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

FOTOGRAFEN DIESER AUSGABE
Schneider Press: Erwin Schneider/ Wolfgang Breiteneicher, Studio Jan Roeder, Tiberio Sorvillo

Titelfoto:
Schneider-Press

REDAKTIONSASSISTENZ
Petra Meinsen

ANZEIGENLEITUNG
Bodo Meinsen

VERTRIEB & ABONNEMENT-BESTELLSERVICE
MMM Medien Marketing Meinsen
Fax: +49 - (0)89 - 90 52 90 73
E-Mail: petra@medien-marketing-meinsen.de

DRUCK:
KASTNER AG das medienhaus
Schlosshof 2-6, D-85283 Wolnzach

ABONNEMENT-JAHRESBEZUGSGEBÜHR:
20,00 Euro (4 Ausgaben)
Anzeigenpreisliste auf Anfrage.



Alle Rechte vorbehalten. FINE TOBACCO und alle darin enthaltenen Beiträge sind urheber-rechtlich geschützt.
Eine Verbreitung ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages zulässig. Für unver-langt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen.

# THE ART OF SMOKING

ZIGARRENRAUCHEN MIT STIL. IN DER SCHWEIZ WIRD DARAUF NOCH WERT GELEGT. ABER AUCH BEI UNS IST GEPFLEGTE ATMOSPHÄRE IMMER NOCH ANGESAGT. WER GLÜCK HAT, FINDET SOGAR EIN KINO, IN DEM MAN GEPFLEGT GUCKEN, RAUCHEN UND TRINKEN KANN.

## THE CHEDI | ANDERMATT

Mit alpinem Chic und Platz für über fünfzig Personen bietet die Wine Library eine Auswahl exklusivster Weine aus der ganzen Welt. Die Gäste dürfen sich auf Weindegustationen bekannter Weinhersteller freuen. Etwas intimer bietet die Cigar Lounge Platz für zwölf Personen um das knisternde Kaminfeuer und vermittelt eine elegante, wohnliche Ambiance. Wählen Sie im begehbaren Humidor Ihre Lieblingszigarre aus unserer internationalen Kollektion inklusive der feinsten kubanischen Zigarren und geniessen Sie diese am besten gemeinsam mit einem Single Malt, Cognac, Branntwein oder Digestif. Und wie angenehm für Gäste mit Stil: Es gibt einen Dresscode. Das heisst, es sind keine Shorts oder Sandalen erlaubt und Jogginghosen natürlich auch nicht. In der Schweiz sind Stilfragen eben noch nicht ausgestorben. Das Chedi Andermatt vereint eine einzigartige Servicekultur mit größter Sorgfalt. Es ist die perfekte Mischung aus genussvoller Veführung und dezentem Luxus.

*The Chedi Andermatt*
*Wine Library*
*Gotthardstrasse 4*
*CH-6490 Andermatt/Schweiz*
*Tel.: + 41 41 888 79 66*
*E-Mail: dining@chediandermatt.com*
*www.thechediandermatt.com*

THE SEA
GENESIS
SPORT
ARCTICA

## CLUBMASTER MOVIE LOUNGE | DAMME

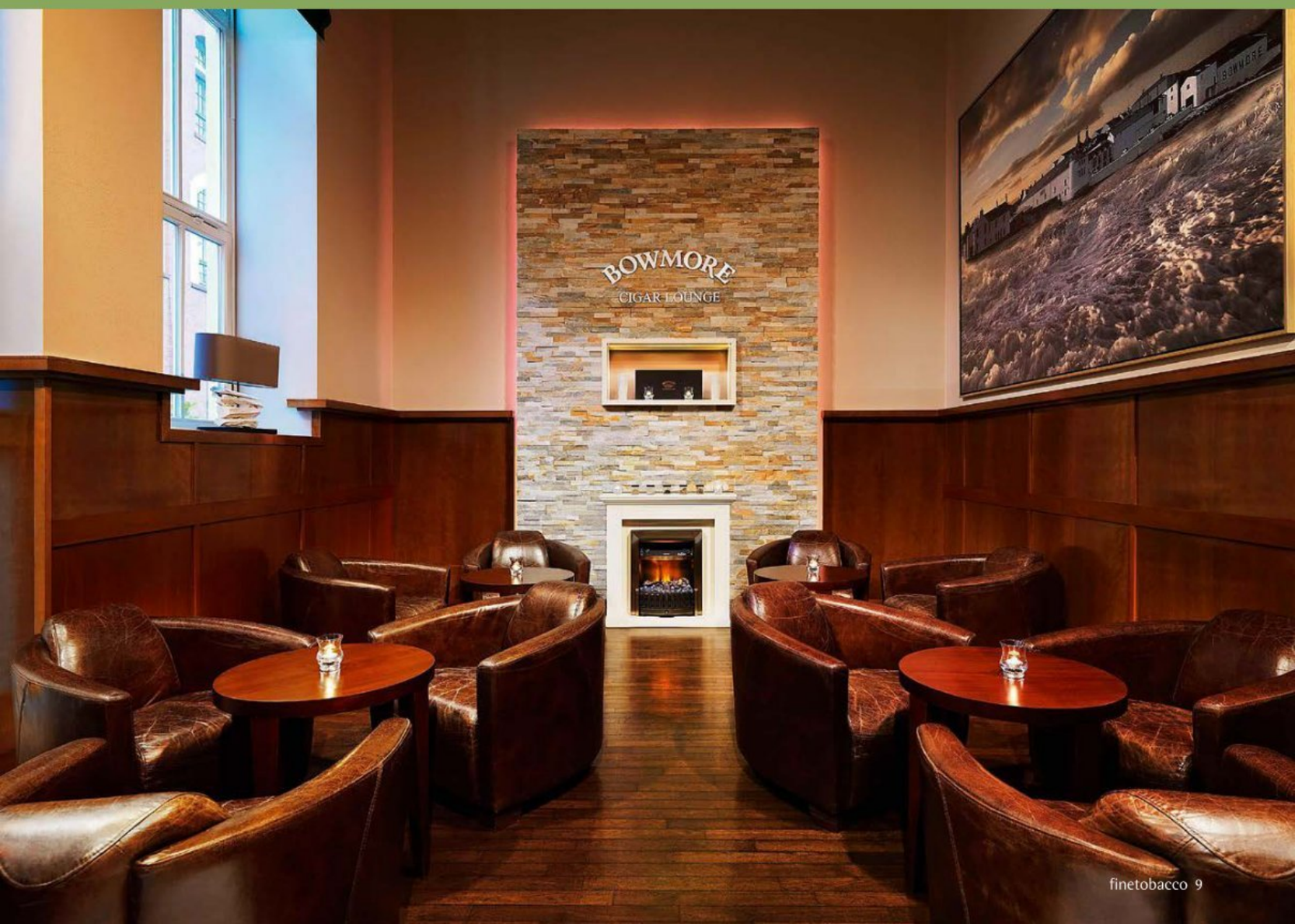
Das Dersa Kino in Damme ist ein Wohlfühlkino der besonderen Art. Hier gibt es nicht nur Filme – vom Blockbuster bis zum Arthouse- und Repertoire-Film – für jeden Geschmack, sondern auch gleich einen ganzen Kinosaal für Genussraucher. 55 bequeme Ledersessel warten in der Clubmaster Movie Lounge auf ihre Besucher. Das stimmungsvolle Ambiente mit wohnlicher Beleuchtung und Service am Platz mit Getränke-, sowie Zigarren- und Zigarilloauswahl garantiert eine genussvolle Auszeit im Kino. Im Fokus steht die moderne Welt der Clubmaster White Zigarillos, die unkomplizierten und lockeren Rauchgenuss versprechen.

*Dersa Kino Damm GmbH*
*Am Stadtmuseum 3*
*49401 Damme*
*Tel. 05491- 9088-30*
*E-Mail: info@dersakino-damme.de*
*www.dersakino-damme.de*

## BOWMORE CIGAR LOUNGE
HANNOVER

Für Zigarrenliebhaber steht in Hannover die Bowmore Cigar Lounge zur Verfügung, in der man aus einer Auswahl an erlesenen Zigarren wählen und gemütlich einen Drink geniessen kann. Die Barkeeper haben über 120 Whiskeys im Angebot.
Seit 2013 gibt es in der Harry's New-York Bar Hannover die weltweit erste Bowmore Cigar Lounge. In dezenter Club-Atmosphäre können sich Kenner und Liebhaber an schottischem Whisky und feinsten Zigarren erfreuen. Rund 30 edle Sorten stehen zur Auswahl, aber auch die eigene Zigarre kann entspannt im Old-School-Ledersessel verzehrt werden.

*Bowmore Cigar Lounge*
*Pelikanplatz 31*
*30177 Hannover*
*Telefon: +495119093899*
*E-Mail: pelikanhannover@sheraton.com*
*www.harrys-newyork-bar.de*



# Klassiker & Raritäten

*Winzer und Gastronom Fritz Keller, Klötenköm, die Meister-Torcedora, die Flamme Rock'n'Roll, Oskar, die Pfeife, Gentleman Jack, TAG Heuer als Caddy, Winston Churchill und Lantenhammer 1928*

## Geschichte feiern mit La Aurora

Seit dem Gründungsjahr der Manufaktur in 1903 werden bei La Aurora Premium Zigarren mit Liebe und Leidenschaft von Hand gerollt. Daran erinnert die La Aurora 1903 Cameroon, deren warm-glänzendes Kamerun-Deckblatt aus Ecuador gleich ins Auge fällt. Die mittelschwere Zigarre in fünf Formaten aus dominikanischen und nicaraguanischen Tabaken, umhüllt von einem Ecuador-Umblatt, lässt ein spannendes Aromenspektrum im Rauchverlauf entstehen: der süßliche Geschmack spielt mit würzigen Zimtnoten, einem Hauch von Kakao und roten Zitrusfrüchten sowie zarten Holznoten. Das Cibao Valley Corojo Deckblatt dominiert visuell wie geschmacklich die La Aurora 1962 Corojo. Auch hier setzen sich Einlage und Umblatt aus dominikanischen, nicaraguanischen und ecuadorianischen Tabaken zusammen. Die dritte Zigarre im Bunde ist die La Aurora 1987 Connecticut. Das Connecticut Shade Deckblatt aus Ecuador bildet hier den Abschluss einer Tabakeinlage aus Nicaragua, Peru und der Dominikanischen Republik und einem dominikanischen Umblatt.

**www.alles-andre.de**

## Die Marke „Quintero“

Cigarren der Marke Quintero wurden schon seit 1924 gefertigt. Die Registrierung allerdings erfolgte allerdings erst im Jahr 1930. Laut anderer Quellen geschah dies sogar erst 1940. Eine Erklärung gibt es dafür nicht. Doch ist eine spätere Registrierung einer Marke in der Geschichte der Cigarrenindustrie nichts Ungewöhnliches. Die Marke „Quintero“ ist jedenfalls im offiziellen Exportregister von 1940 unter „Agustìn Quintero y Cía.“ in Cienfuegos eingetragen. Cienfuegos ist eine der großen und ältesten Tabakprovinzen Cubas, sie wird oft als „Perle des Südens“ bezeichnet. Agustìn Quintero selbst betonte: „Meine Cigarren, „Quintero y Hno.“, sind aus Cienfuegos und ich bin stolz darauf!“ Die Fabrik auf der Calle D´Clouet No.16 in Cienfuegos existiert heute noch. Die Marke Quintero steht heute neben José L.Piedra für preiswerte und bodenständige Habanos und unkomplizierten Cigarrengenuss für den Alltag. Die Cigarren sind mittelkräftig.

**www.5thAvenue.de**

## Hola Sol

Mittelamerika und die Karibik bescheren uns eine bunte Wundertüte an unterschiedlichen Kulturen, einzigartigen Naturschauspielen und farbexplosiven Motiven. Hier brodelt das Leben – und nicht nur das, sondern auch der Kochtopf. Alles scheint sich ums Essen zu drehen. Mit der richtigen Würze und ordentlich Pep! Und so sind die Rezepturen – wie sollte es anders sein – ebenso vielseitig und außergewöhnlich wie Land und Leute. Dieses Kochbuch ist inspiriert von der kulinarischen Vielfalt der Karibik und deren ganz besonderem Lifestyle. Köstlich, unkompliziert und so in Szene gesetzt, dass es Appetit auf mehr macht.

**www.thorbecke.de**

## Klötenköm, die Ostergabe

Klötenköm wird nicht nur mit feinstem dunklen Rum und Vanille veredelt, sondern enthält auch deutlich mehr Eigelb als vom Gesetzgeber vorgeschrieben ist. Es werden weder Milch noch Sahne verarbeitet und natürlich ist er auch frei von Laktose, Gluten, Farbstoffen sowie Milcheiweiß. Die Eier für den Klötenköm kommen übrigens von glücklichen Hühnern aus bäuerlichen KAT* zertifizierten Betrieben. Schlichtweg sorgt all dies für einen ausgewogenen Geschmack und noch schönere Genussmomente. Durch die exklusiv angefertigten Zeichnungen wird dieser Klötenköm auch optisch zu einem echten Hingucker.

Wussten Sie schon: „Klötenköm" bedeutet im Plattdeutschen Eierlikör.

**www.spitzmund.com**

## Die Meister-Torcedora geht auf Tour

Die Meister-Torcedora Yaxuana Vera Frómeta wird von Ende April bis Anfang Juli 2019 in den Fachhandelsgeschäften der nördlichen Hälfte Deutschlands unterwegs sein. 2006 begann sie ihre Ausbildung zur Torcedora in der „Partagás"-Fabrik. Sie ist ihrer Manufaktur die ganze Zeit über treugeblieben. Heute ist sie hier Rollerin der höchsten, der 9. Kategorie, und kann auch die kompliziertesten Formate fertigen. Seit einem Jahr ist sie „Maestra de la calidad". Diesen Titel dürfen derzeit in der Partagás-Manufaktur insgesamt nur sechs Personen führen. Denn dieser Titel bedeutet, dass die Qualität der von ihr gerollten Cigarren bei 100% liegt. Eine unglaubliche und geradezu übermenschliche Leistung, wenn man überlegt, dass dafür jede einzelne Cigarre bei der anschließenden Kontrolle fehlerlos sein muss! **www.5thAvenue.de**

## Echt scharf:Ingwer-Shot

Die neuen Shots von "get green plus" gibt es in drei leckeren, spannenden Sorten in den Farben rot, gelb und grün und in den Geschmacksvarianten erdig, fruchtig oder frisch. In jedem 100 ml-Liter-Fläschchen stecken viele sekundären Pflanzenstoffe.

Der Rote schmeckt erdig und süßlich scharf. Neben Ingwer sind Rote Beete-Saft, Fenchel, Zitronensaft und gefiltertes Wasser drin. Für den Extra-Kick sorgt entzündungshemmender, stoffwechselanregender Cayennepfeffer. Der Gelbe ist eine fruchtige, süßlich scharfe Kombo aus Ingwer, Mango, Ananas, Apfel- und Zitronensaft und gefiltertem Wasser. Er ist der Mildeste von den Dreien und ist besonders reich an Vitaminen und Mineralien.Der Grüne überzeugt durch seinen frischen Geschmack und geht in die säuerlich scharfe Richtung. Neben Ingwer sind krause Petersilie, Apfel, Apfel- und Zitronensaft und gefiltertes Wasser drin. Vitamin C und wertvolle ätherische Öle machen diesen Shot zu einer grünen Fitnessbombe.

**www.getgreenplus.com**

## Feuillatte feiert den Frühling mit Sakura Edition

Champagne Nicolas Feuillatte feiert die Ode an die Natur mit der Präsentation seines First Cherry Blossom Spring Rosé in limitierter Auflage und zelebriert die ersten Monate des Jahres damit auf ganz besondere Weise. Als Symbol der Freude ziert die Flasche des Réserve Exclusive Rosé ein Zweig dieser ikonischen Kirschblüte. Es ist ein einzigartig nuancierter Rosé-Champagner, der vor allem durch seinen Geschmack nach roten Sommerbeeren besticht.

**www.nicolas-feuillatte.com**

# Fritz Keller – Traditionalist und Visionär

Ob als Winzer, Weinhändler, Gastronom oder Präsident des SC Freibung – Fritz Keller gehört ohne Zweifel zu den prägenden Persönlichkeiten des Kaisestuhls. Seine Leidenschaft für Genuss und Fußball entstammt einer langen Familiengeschichte und ist zugleich ganz und gar seinem Naturell verwachsen. Geprägt von der familiären Tradition hat er seinen eigenen Weg gefunden, diese leidenschaft auch an die kommende Generation mit den Söhnen Friedrich, Vincent und-Konstantin weiterzugeben.

In großzügigen Bildern und persönlichen Gesprächen wirft das Buch einen Blick auf die vielfältigen Seiten der Person Fritz Keller. Sein Leben und Wirken als Lokalpatriot und Europäer, als Rebell und Diplomat, als Traditionalist und Visionär ist nur ein scheinbarer Widerspruch und macht ihn zu einem anregenden Erzähler und einer spannenden Persönlichkeit, die das Buch aus verschiedenen Perspektiven zeigt.Als Winzer hat er viele Neuerungen im badischen Weinbau angestoßen.
Dass badische und französische Küche auf höchstem Niveau harmonieren, beweist er als Gastgeber im Sternerestaurant Schwarzer Adler eindrucksvoll.

Ein Rezeptteil widmet sich den verschiedenen kulinarischen Engagements der Kellers vom klassisch geprägten Sternerestaurant über die regional ausgerichtete Bistroküche bis zur internationalen Karte der Kellerwirtschaft. Großformatige Bilder und persönliche Anekdoten machen die Geschichte des Familienunternehmens Franz Keller Schwarzer Adler neu erlebbar.
**www.tretorri.de**

## Glengoyne Legacy Serie „Chapter One“

Der Highland Single Malt Whisky Glengoyne bringt mit „Chapter One“ die erste Abfüllung seiner limitierten Serie „Legacy“ auf den deutschen Markt, welche zukünftig mit jährlich wechselnden Sonderabfüllungen ein Kapitel in der Geschichte der Destillerie und ihrer Menschen offenbaren soll. „Chapter One“ reift in erstbefüllten Oloroso Sherry-Fässern aus dem spanischen Jerez. Die Kombination dieser mit zweitbefüllten Fässern lässt den Hausstil von Glengoyne durchscheinen. Der Whisky wird nicht kalt-filtriert bei 48% Vol. abgefüllt und leuchtet in einem edlen, dunklen Bernstein. Erhältlich ist Glengoyne Legacy „Chapter One“ in einer hochwertigen Geschenkdose, die mit einem Burgunderton die Reifung des Whiskys in erlesenen Sherry-Fässern widerspiegelt.
**www.borco.com**

## Feuer und Flamme für Rock'n'Roll

Feuer und Rock’n’Roll – zwei, wie füreinander gemacht. Genauso wie BIC® und die Rolling Stones. Der Feuerzeughersteller hat acht Dekore für seine Maxi-Modelle im Look der Rock-Ikonen entworfen. Ab März 2019 bei Tankstellen, Kiosken und dem Tabakfachhandel. Bei den über 70-jährigen Musikern brennt die Flamme für den Rock’n’Roll seit Jahrzehnten lichterloh. Auch deshalb passen die Rolling Stones so gut zu den Feuerzeugen von BIC® – denn da sind mindestens 3.000 Zündungen garantiert. Langlebig, zuverlässig und aufmerksamkeitsstark sind sie der perfekte Begleiter für jedes Konzert und den Festivalsommer 2019.
**www.bic.de**

## Montecristo und Romeo y Julieta Mini in der 50er Holzschatulle

Montecristo ist die bekannteste und eine der beliebteste Habanos-Marke weltweit. Seit 1935 stellt sie den Maßstab dar, nach dem viele Habanos-Liebhaber andere Marken beurteilen. Romeo y Julieta ist benannt nach William Shakespeares tragischem Liebespaar. Die Ursprünge dieser Habanos-Marke gehen auf das Jahr 1875 zurück. In Deutschland ist Romeo y Julieta die meistverkaufte Habanos Marke. Beide Marken bieten auch Zigarillos in verschiedenen Formaten aus 100% kubanischem Tabak an. Sie zählen zu den meistverkauften Premiumzigarillos in Deutschland.

Seit Anfang des Jahres werden nun die Mini-Zigarillos dieser Marken auch in einer hochwertigen Schiebedeckel-Holzschatulle mit 50 Stück Inhalt dem deutschen Fachhandel angeboten. Der Kleinverkaufspreis der Montecristo Mini liegt bei 31,25 E und für die Romeo y Julieta Mini bei 29,- € für 50 Premiumzigarillos.
**www.5thAvenue.de**

# La Aurora 107 Maduro

Mit Leidenschaft hergestellt, um leidenschaftlich geraucht zu werden. Dafür steht die La Aurora 107, die Guillermo León und seine Blending-Spezialisten zum Leben erweckt haben. Das Haus Arnold André – The Cigar Company, hat mit zwei Maduro-Formaten das Angebot für deutsche Genussraucher erweitert. Das wunderschöne Broadleaf Maduro Deckblatt bringt ein süßes Aroma in die würzige Tabakmischung, die mit Kaffee- und Nussnuancen und einem erdigen Kern aus Zedernholznoten die Geschmackserwartungen an einen dominikanischen Longfiller auf den Punkt bringen. Ob man sich für den langen Rauchgenuss mit der Gran 107 oder für den kompakten Charme der Robusto entscheidet, ist letztlich eine Frage, ob einem der Sinn nach mittelschwerer oder intensiver Aromenentfaltung steht.
**www.alles-andre.de**

# Bauhaus bei VAUEN

Der Kunststil „Bauhaus“ feiert dieses Jahr seinen 100. Geburtstag. VAUEN hat sich dafür ein extravagantes Modell ausgedacht. Das „Bauhaus“ steht für geometrische Formen, plakative Farben und „form follows function“. Diese Maxime spiegeln sich auch in den Pfeifen der Edition OSKAR wieder. Der voluminöse runde Kopf verspricht einen kühlen und ruhigen Rauchgenuss. Nicht nur Kunstliebhaber werden diese Pfeife lieben.

VAUEN hat sich in den letzten Jahren durch sein vielfältiges und erlesenes Tabaksortiment einen großen Fan-Kreis erworben. Der neue „Red Blend“ erweitert das Sortiment in gewohnter, qualitativhochwertiger Weise. Fruchtig frisch mit einer harmonisch weichen Note aus Weintraube, Kirsche und Bourbon Vanille. Der kontrastreiche Blend sieht nicht nur vielversprechend aus, sondern riecht und schmeckt auch außergewöhnlich gut. **www.vauen.de**

ENJOY SMOKING

Zigarettenspitzen

mit Filter

SEIT 1932

denicotea

www.denicotea.de

# Die Marke „José L. Piedra“

Ein Wie nicht wenige Tabakfamilien, stammt auch die Piedra-Familie aus der spanischen Provinz Asturien und kam etwa in den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts nach Cuba. Sie ließen sich in der Region Remedios nieder, einem bedeutenden Tabakanbaugebiet in der Vuelta Arriba, östlich von Pinar del Rio. Seit dem 16. Jahrhundert wird dort Tabak angebaut. Der Wohnsitz der Familie befand sich in der Nähe der Stadt Santa Clara. Die „José L.Piedra-Manufaktur“, benannt nach ihrem Gründer José Lamadrid Piedra, wurde 1880 eröffnet. Andere Quellen datieren die Eröffnung auf das Jahr 1896. Diese Manufaktur befand sich in Remedios. Ende des 19. Jahrhunderts war die Marke die bekannteste cubanische Marke außerhalb Havannas. Seit dem Jahr 1996 gibt es erneut Cigarren der Marke „José L.Piedra“, als von Hand gefertigte Shortfiller (auf Spanisch: „tripa corta“). Geschnittene Blattreste werden dabei von Hand mit Hilfe einer Matte in das Umblatt eingewickelt. Das Deckblatt wird anschließend von Hand aufgebracht, wie das auch bei Longfiller-Cigarren üblich ist. Neben „Quintero“ ist „José L.Piedra“ heute die einzige Marke, für die Tabake aus der Vuelta Arriba und nicht aus dem Haupttabakanbaugebiet Vuelta Abajo verwendet werden.

**www.5thAvenue.de**

# Wegweisende Innovation trifft auf überragendes Geschmackserlebnis

„Nach jahrelanger Entwicklung gelang es 2004 unseren Davidoff Master Blendern, mit einer aussergewöhnlichen und bahnbrechenden Mischung, ein einzigartiges und komplexes Zigarrenerlebnis zu schaffen. Diese Zigarre ist wahrlich ein gelungenes Meisterwerk, denn sie ist aus 7 verschiedenen, mehrjährig gereiften Tabaksorten gerollt: einer aus Ecuador und sechs weiteren aus verschiedenen Regionen der Dominikanischen Republik. Ein Vorhaben, das von Experten damals für unmöglich gehalten wurde. Diese Zigarrenmischung ist heute wieder in einer streng limitierten Auflage als „Vintage“ Mischung erhältlich. Das besondere dieser Zigarrenmischung ist neben dem einzigartigen Geschmackserlebnis, dass sie aus denselben dominikanischen Tabaksorten gerollt ist die sich ebenfalls in unseren klassischen Davidoff Linien Signature, Grand Cru, Aniversario und Millennium wiederfinden“, so Edward Simon, Chief Marketing Officer bei der Oettinger Davidoff AG.

**www.davidoff.com**

# Die JACK DANIEL´S Gentleman Jack Time Piece Limited Edition ist zurück

Das erste und bislang einzige Sammlerstück des Gentleman Jack der letzten 30 Jahre ist zurück. Die Erinnerungsedition ist für kurze Zeit in einer Auflage von 485 Flaschen erhältlich. Die Gentleman Jack Time Piece Edition ist eine Hommage an den Entrepreneur Jack Daniel: Neben seiner Vorliebe für hochwertigen und ungewöhnlichen Whiskey war er vor allem für seine Leidenschaft für Chronographen bekannt. Der edle Tropfen ist in seiner Komposition inspiriert durch die einzigartige, handgefertigte Schweizer Taschenuhr, die Jack Daniel 1903 sein Eigen nannte. Das gravierte Metall ist aufwändig verarbeitet und zeigt, wie detailreich sowohl Uhr als auch Whiskey sind.

**www.jackdaniels.de**

# Limited Edition der Winston Churchill Linie

„Sir Winston war ein Entdecker, ein Reisender, der ständig seinen Horizont erweiterte, neue Orte erkundete und neue Dinge ausprobierte. Mit der neuen Limited Edition wollten wir genau diese Facette seines Charakters betonen. Unsere Master Blender haben einen hervorragenden Job gemacht und eine wundervolle, sehr ausgewogene Robusto Zigarre kreiert, die die Aficionados auf eine aufregende Reise der Sinne mitnehmen wird,“ erklärt Sybille Johner, Head of Brand Marketing. Die Robusto Zigarren sind weltweit auf 8.000 Kisten limitiert. Die Inspiration für das Design der Kiste waren Reisekoffer aus Churchill's Lebzeiten. Die Kiste in Lederoptik enthält zudem ein Befeuchtungssystem von Boveda, welches die Kiste in einen Reisehumidor verwandelt, sodass Aficionados ihre Lieblingszigarren mit auf Reisen nehmen können. **www.davidoff.co**

# Loch 12 am Handgelenk

Die TAG Heuer Golf-App verfügt über Karten von mehr als 39 000 Golfplätzen auf der ganzen Welt. Sie begleitet Golfspieler, unabhängig davon, wohin sie die Leidenschaft für ihren Sport auch führt. Die Datenbank wird laufend aktualisiert, um neue Golfplätze hinzuzufügen und Änderungen an bestehenden Plätzen widerzuspiegeln – auf diese Weise wird sichergestellt, dass die dreidimensionalen Karten so präzise wie nurmöglich sind. Die TAG Heuer Connected Modular 45 Golf Edition und die TAG Heuer Golf-App wurden für alle Fans des beliebtesten Einzelsports der Welt geschaffen und führen vor Augen, dass es TAG Heuer nicht nur versteht, mit aussergewöhnlicher Präzision die Zeit zu messen – sondern auch Entfernung. Sport ist ein dynamischer Bestandteil der DNA des Schweizer Uhrenherstellers. Die Marke setzt hinsichtlich Zeitmessungstechnik, Innovation und der Verbesserung sportlicher Leistungen stetig neue Massstäbe. Matthieu Soudan, Projektmanager bei TAG Heuer: «Die TAG Heuer Connected Modular 45 Golf Edition wurde speziell für Golfspieler und jedermann entworfen, die diesen Sport lieben. Jeder Aspekt der Smartwatch und der App – vom Design bis zu den Funktionen – wurde entwickelt, um das Golfspiel des Trägers zu verbessern.

**www.tagheuer.com**

# Lantenhammer Raritäten – Genuss in Vollendung

Mit den neuen 1928 Raritäten zeigt die traditionsreiche Lantenhammer Destillerie einmalige Kostbarkeiten aus ihrer Schatzkammer. Wie der Name schon sagt, sind die 1928 Raritäten äußerst seltene, streng limitierte und sehr individuelle Edelbrand-Destillate – reiner Genuss in Vollendung. Nach der jahrelangen Lagerung in Steinzeugbehältern reifen sie weitere ein bis zwei Jahre in außergewöhnlichen Holzfässern bis zu ihrer Perfektion. Dabei entstehen wahre Genussmomente höchster Qualität: Wildkirschbrand im Kirschholzfass, Williamsbirnenbrand im Akazien- & Kastanienholzfass, Marillenbrand im Maulbeerholzfass und als besonderes Highlight ein Quittenbrand im Pedro Ximénez-Fass. Dabei ist alleine das Öffnen der neuen 1928 Raritäten Flasche ein Genuss: Eckig-modern präsentieren sich die Lantenhammer 1928 Raritäten mit wertigem Holzverschluss, handgeprägtem Wachssiegel in einem Flacon, der eigens vom Destillateur signiert wird.

**www.lantenhammer.de**

# Kreative orientalische Küche

Essen verbindet Menschen und Kulturen. Diese Wahrheit kennt die leidenschaftliche Köchin und Restaurant-Inhaberin Rawia Bishara dank der Verbindung ihrer palästinensischen Heimat und ihrer zweiten Heimat in New York. Ihr Nachfolger zum Welterfolg Hummus, Bulgur & Za'atar trägt daher nicht nur den Sammelbegriff für die Staaten des Mittleren Ostens im Namen, sondern bringt uns auch die Essenz der beliebtesten orientalischen Köstlichkeiten auf den Tisch. Über 100 herrliche Rezeptklassiker wie Kibbeh, Taboulé, Linsen-Pilaw, Falafel und verschiedene Tajines hat sie für den modernen Geschmack adaptiert und mit den wunderbaren Gewürzen des Orients abgeschmeckt. Mit der vegetarischen, veganen und glutenfreien Rezeptvielfalt in diesem Buch greift Rawia Bishara bewusst den Wunsch vieler Menschen auf, nachhaltiger zu essen, und verbindet ihn mit der traditionell gemüsereichen Küche der Levante. Ein wunderschönes Buch, das zum Träumen und Genießen einlädt.

**www.edition.fackeltraeger-verlag.de**

# Sommer im Glas – der Tag endet sonnig

Mit dem Barklassiker für fruchtig-intensive Cocktails wie Sex on the Beach oder ganz easy als Pepino Bellini mit Prosecco oder Sekt. In die Nase steigt ein intensiver Duft und am Gaumen entfaltet sich der volle Geschmack sonnengereifter Pfirsiche: Pepino Peach macht mit geradliniger Ausstattung ein deutliches Statement: „That's Peach". Bei diesem Likör steht der Fruchtcharakter im Vordergrund. Mit 15 vol.-% ist er erfrischend leicht und seine raffinierte Rezeptur überzeugt mit einer interessanten Süße. Ob pur und gut gekühlt auf Eis, spritzig mit Sekt aufgefüllt oder in leckeren Cocktails: Das volle Pfirsich-Aroma bringt zu jeder Jahreszeit einen Schuss Sommer ins Glas.

**www.schwarze-schlichte.de**

# Whisky mit wilder Hefe geschaffen

Der zehnte Release der prämierten Private Edition ist reich und fruchtig Eine ganz besondere Hefe, die wild auf Glenmorangies eigener Cadboll-Gerste wuchs, kennzeichnet die außergewöhnliche Jubiläums-Abfüllung der prämierten Private Edition. Glenmorangie Allta, schottisch-gälisch für „wild" und ausgesprochen „al-ta", reifte in ehemaligen Bourbon-Fässern. Darunter befanden sich viele zweitbefüllte Fässer, in denen der fruchtige Charakter besonders zum Tragen kommt. Der zehnte Release der Glenmorangie Private Edition ist ab sofort erhältlich. Glenmorangie Allta ist mit 51,2 Volumenprozent Alkohol nicht kühlgefiltert abgefüllt und limitiert ab sofort im ausgewählten Fachhandel für ca. 85,- € erhältlich.

**www.glenmorangie.com**

# FINE PAIRINGS

## *CARLOS ANDRÉ AIRBORNE CORONA LARGA & TORRES PISCO EL GOBERNADOR*

Die neue CARLOS ANDRÉ Airborne vereint höchste Tabakkompetenz und glühende Leidenschaft in einer eleganten wie charakterstarken Komposition. Sie ist dem faszinierenden Moment des Abhebens gewidmet. Bei der Airborne steht er auch für Entschleunigung, für den Moment, in dem man loslässt, den Alltag hinter sich lässt.

El Gobernador ist ein aromatischer und vollmundiger Pisco. Basis für das fruchtige Destillat sind die geschmackvollen Muskateller-Trauben, die im Valle del Limarí in Nordchile auf kalkhaltigem Boden wachsen. Fruchtige Aromen dominieren. Bananen, grüne Trauben und helle Früchte wie Pfirsische bilden das Herz. Dazu kommt die Erinnerung an weiße Schokolade und Orangenschalen.

| | |
|---|---|
| *Deckblatt* | *Mexico / H 2000, 5 Jahre gereift* |
| *Umblatt* | *Nicaragua* |
| *Einlage* | *Dom. Rep., Nicaragua, Brasilien* |
| *Länge* | *147 mm* |
| *Gauge* | *16,7 mm* |
| *Vertrieb* | *Arnold André* |

***BEIM ERSTEN FINE PAIRING MÖCHTEN WIR IHNEN AROMA-KOMBINATIONEN VORSTELLEN, DIE SIE NICHT IN JEDER BAR UND JEDEM HUMIDOR VORFINDEN. UMSO SPANNENDER WIRD DIE VERKOSTUNG AUSFALLEN. VIEL VERGNÜGEN BEI IHREM HOME-TASTING – LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN.***

Text: Heinz Putschies Fotos: Studio Röder, Adobe Stock und Hersteller

## *CAMACHO LIBERTY 2005 THROWBACK FIGURADO & WHITLEY NEILL LEMONGRASS & GINGER GIN*

Der preisgekrönte, britische Premium-Gin Whitley Neill erweitert mit dem Lemongrass & Ginger Gin seine Präsenz auf dem deutschen Markt. Damit bekommt der in alten Kupferbrennblasen nahe Birmingham destillierte London Dry Gin einen exotischen Bruder, der dem Wunsch der Konsumenten nach außergewöhnlichen Botanicals nachkommt. Geschätzt werden vor allem die Würze und das Spiel mit exotischen Zutaten zur Zubereitung verschiedener Rezepturen, die im Whitley Neill Lemongrass & Ginger ihren unnachahmlichen Ausdruck finden.

Camacho feiert mit der Throwback sechzehn Jahre dieser Liberty-Serie, die im Jahre 2005 zum ersten mal vorgestellt wurden. Dazu wurde die ursprüngliche Mischung wieder aufgelegt. Ein reicher, dunkler und komplexer Rauchgenuß der sich durch Noten von Erde, Leder, Schokolade und Gewürzen auszeichnet.

*Deckblatt* Honduras Maduro
*Umblatt* Honduras Corojo
*Einlage* Honduras Corojo
*Länge* 152 mm
*Gauge* 22 mm
*Vertrieb* Davidoff of Geneva / Germany

# HEIO VON STETTEN

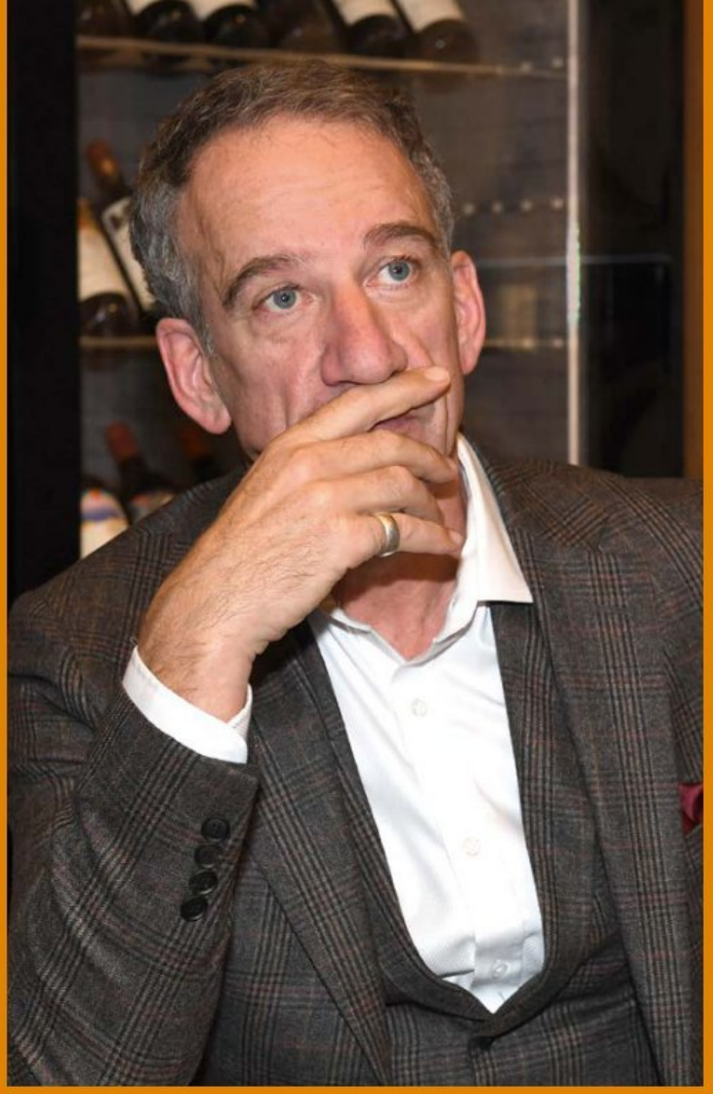
***Die perfekte Kombination: stylisch, selbstbewusst, Sprachwitz und Lust am Genuss! Das alles und noch viel mehr bringt er mit.***

*ALLER ANFANG IST SCHWER. ALS ZEHNJÄHRIGER KONNTE HEIO VON STETTEN NOCH NICHT RICHTIG LESEN. VIEL SPÄTER ERFUHR ER, DASS ES SICH DABEI UM EINE NEUROLOGISCHE BESONDERHEIT GEHANDELT HAT. IM GRUNDE GING ES DARUM, DASS SEINE BEIDEN GEHIRNHÄFTEN NOCH NICHT GUT GENUG VERNETZT WAREN. DAS HAT SICH ABER LÄNGST GELEGT UND HEUTE GEHÖRT ER ZU DEN BESTEN RHETORIKERN VOR DER KAMERA UND AUF DER BÜHNE. DER SYMPATHISCHE GENTLEMAN BESITZT EIN PROFUNDES WISSEN ÜBER URSACHE UND WIRKUNG. ER GEHT DEN DINGEN SEHR GERNE AUF DEN GRUND UND KANN KOMPLEXE ZUSAMMENHÄNGE WUNDERBAR ERKLÄREN. FINE TOBACCO SPRACH MIT IHM IN DER SCHWEIZ, WO MAN SICH BEI EINEM FEINEN EVENT VON CARLOS ANDRÉ IN ENTSPANNTER ATMOSPHÄRE TRAF.*

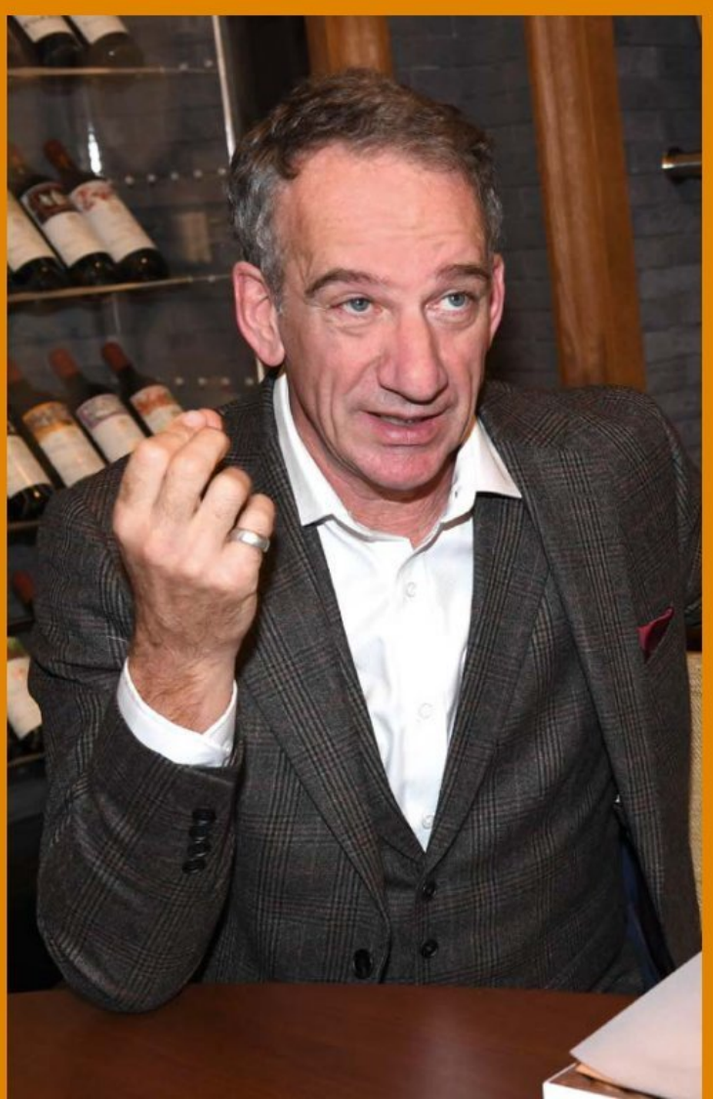
TEXT: BODO MEINSEN FOTOS: SCHNEIDER PRESS, WOLFGANG BREITENEICHER

Heio von Stetten ist geradezu fasziniert davon, wie wir mit Sprache umgehen. Er ist ein Meister der prägnanten Rhetorik, aber stets mit Stil und ohne Dogma. Ihn beeinflusst die Erfahrung, dass zum Beispiel unser Sehen weniger mit Sehen zu hat, als mit assoziieren. Ihn begeistert die Fähigkeit, wie wir mit Bildern im Kopf unsere Sprache steuern. Die intensive Auseinandersetzung mit dem Wunderwerk Gehirn begleitet ihn bis heute und es prägt auch seinen akribischen Umgang mit dem für seinen Beruf wichtigen Lernen von Texten und deren Ausdrucksstärke. Ein Meister des Ausdrucks, der mit Zehn noch nicht richtig lesen konnte.

Ein anderes Thema beschäftigt Heio von Stetten ebenfalls seit Jahren. Mehr aus der Notwendigkeit des Antwortens, als aus eigenen Motiven. Er wird häufiger gefragt, wo denn der Adelstitel herstammt. Auch wir wollten dieses wissen. Und weil Heio von Stetten möglichst alle Fragen höflich beantworten möchte, hat er sich auch hier perfekt informiert. Seine Vorfahren tauchten im 16.Jahrhundert im Raum Augsburg auf. Aber da hießen sie noch Stetten und hatten kein „von“. Den Adelstitel erhielt erst die 2. Oder sogar 3. Generation, ganz genau weiß man es nicht, vom Kaiser. Der finanzierte sich nämlich über die freien Reichsstädte, die infolge Münzprägungsrecht und potenten Kaufmannsgilden vermögend waren. Im Gegenzug versorgte der Kaiser dann die Kaufleute mit Adelstiteln. „Unser Adelstitel dürfte auf diesem Weg im 17. Oder 18. Jahrhundert entstanden sein“, so von Stetten.



Grundlage war also das Kaufmännische der Familie von Stetten. Hat das heute auch bei Heio von Stetten noch einen Stellenwert? Abermals überrascht uns der Schauspieler und Gentleman. Auf die Frage, ob Schauspieler in Deutschland eher schlechter bezahlt werden, als im Ausland, korrigiert er unsere Annahme. Er sortiert die Gagen bei deutschen Film-oder TV-Produktionen eher im oberen Bereich der internationalen Skala ein. Nicht bei den absoluten Spitzen, aber im unteren und mittleren Bereich. Den Unterschied macht etwas anderes. Während in Deutschland die meisten Produktionen ein „buy out“ praktizieren müssen, sind Filme und Serien aus USA, UK, Italien, Frankreich usw. auf dem weltweiten Markt unterwegs. Und durch die Weitervermarktung entstehen interessante zusätzliche Gagen und Honorare. Logische Konsequenz daraus ist, dass Schauspielerinnen und Schauspieler, die nur den deutschen Markt bedienen können, geringere Einkünfte erzielen. Auf der anderen Seite ist Deutschland aber auch das Land mit den meisten Theatern. Aus der Kulturförderung fließen pro Jahr circa 1,5 Milliarden Euro in diese Betriebe. Diese Bühnen bilden einen wesentlichen Aspekt, dass in Deutschland im Vergleich zum europäischen Ausland die meisten gut ausgebildeten Schauspielerinnen und Schauspieler arbeiten. Und davon sind die meisten eben in den zahlreichen Theatern engagiert. Heio von Stetten war und ist keine Ausnahme in diesem System. Als er seine Ausbildung in der Schauspielschule absolvierte, galt das Theater als Haupteinnahmequelle.



Fernsehen fiel da kaum ins Gewicht. Es gab sogar Intendanten, die kategorisch ausgeschlossen haben, dass ihre Schauspieler am Theater nebenbei für Fernsehproduktionen drehen. Das hat sich mit der Zeit geändert, aber nach wie vor ist die Theaterbühne für viele die Existenzbasis.

Heio von Stetten liebt seinen Beruf. Eine Intendanz oder Regie kommt eher nicht infrage, auch wenn man nie „nie“ sagen sollte. Er genießt die Zeiten, in denen das gesamte Dreh-Team gemeinsam schafft. Wann immer es geht, nimmt er dabei seine Familie mit. Er ist

Stadtmensch geworden, der die Natur schätzt. Er reist viel, gerne nach Italien, und lebt diese Exkursionen abwechslungsreich. Sport, Land und Leute, Genuss. Klingt nach erfülltem Sein. Er hat klare Vorstellungen, was Genuss bedeutet. „Genuss ist eine zeitliche Übereinstimmung von einer Tätigkeit und der Seele, die daran teilnimmt. Im weitesten Sinn findet Genuss nur dann statt, wenn kein Zeitdruck vorhanden ist. Ich kann eigentlich nur genießen, wenn ich entspannt bin. Ich kann zum Beispiel genießen, einen Satz zu lesen. Weil ich innerhalb dieser Satzstruktur, erst leise gelesen zu mir genommen, dann nochmal laut gesprochen, dann


HECHO A MANO EL CRIOLLITO A. FLORES TAMBORIL - RD

In der traditionellen «Hochburg» der dominikanischen Zigarrenherstellung Tamboril fabriziert A. Flores auch die neueste Kreation seiner verschiedenen Zigarrenlinien

## «EL CRIOLLITO»

Das Deckblatt von Ecuador, das mexikanische Umblatt und die Longfiller-Tabake aus der Dominikanischen Republik und Nicaragua – zusammengeführt zu einer vollendeten Komposition – bescheren einen hervorragenden Rauchgenuß gehaltvoller Art.

Darüber hinaus überzeugt das sensationelle Preis-Leistungsverhältnis aller sechs Formate, die in typischen 24er Holzkisten angeboten werden.

| Format | Größe | KVP/Kiste | KVP einzeln |
|---|---|---|---|
| Puritos | 4 x 34 | 69,60 € | 2,90 € |
| Half Corona | 3 ½ x 50 | 91,20 € | 3,80 € |
| Short Gordo | 4 ¼ x 58 | 100,80 € | 4,20 € |
| Robusto | 5 x 54 | 110,40 € | 4,60 € |
| Dbl.Magnum | 6 x 60 | 124,80 € | 5,20 € |
| Setenta | 7 x 70 | 163,20 € | 6,80 € |

*Don Stefano*

Zigarren – Zigarillos
100 % TOBACCO in PERFECTION
info@donstefano.com

drüber nachgedacht, ihn also wie einen Wein verkoste, reinen Genuss verspüre.“ Heio von Stetten, der Genussphilosoph, der selbst beim Gitarrenspiel genießen kann. Er meint zwar, er könne es gar nicht, aber allein die Klangbilder, die entstehen, nimmt er genussvoll auf. Er kann sogar passiven Genuss eindrucksvoll beschreiben. Dazu bemüht er wieder ein konkretes Bild: man stelle sich vor, man liegt nach dem Schwimmen im Meer am Strand im Sand. Man schließt die Augen und fühlt, wie man in der Sonne langsam trocknet. Das orange Licht verursacht tiefe Entspanntheit. Man hört die Kinder spielen, man hört die Wellen rauschen, man befindet sich komplett in einer eigenen Zeitschleife, in der man glücklich und wunschlos ist. Das ist alles nah. Jeder, der so empfindet und nachempfindet, wird kaum widersprechen.

Doch der Bilder im Kopf noch lange nicht genug. Heio von Stetten ist auch in der Lage, der Cigarre einen Platz im Kopfkino zu bieten. Der Genuss einer Cigarre ist für ihn wieder die Bestätigung seiner These, dass es der zeitlichen Übereinstimmung einer Tätigkeit und der Seele bedarf. Beim Warten auf den Zug würde er keine Cigarre in die Hand nehmen. Er möchte Zeit haben. Er will die Cigarre spüren, sie in den Fingern halten. Er will die Glut sehen, wie sie sich kunstvoll weiterentwickelt. Er will den gesamten Werdegang der gerauchten Cigarre erleben. Und dafür braucht es Zeit. Und nur das ist für ihn wahrer Genuss. Glück oder Genuss ist für ihn wie Salz. Man kann ja nun nicht Unmengen von Salz in sich hineinschaufeln, aber eine Prise hilft den anderen Dingen, diesen Geschmack zu geben.

Seit fast dreißig Jahren schauspielt Heio von Stetten. Was erwartet er von der Zukunft? Wie und wo fühlt er sich wohlsten? Diese Frage macht ihm etwas zu schaffen, denn man stellt sich die Frage ja häufig auch selbst. Er kann aber keine Beantwortung bieten, denn die Herangehensweise an das Wohlfühlen verändert sich im Laufe der Zeit. Heute genießt er beispielsweise in der Theaterarbeit eine Szene richtig zu erarbeiten. Er ist weniger blockiert von dem, was ihn überzeugt. Es macht ihm Spaß zu entdecken, welche äußeren Einflüsse und Ideen bereichern. Es macht ihm Spaß, in dem Moment zu sein. Er will entwickeln. Die Endpunkte werden uninteressanter. Er redet über intrinsische Ziele. Nicht der Erfolg ist das Ziel. Zugegeben sind natürlich die Ergebnisse dennoch wichtig, denn sie entscheiden auch über die Belohnung, sprich Bezahlung. Heio von Stetten wirkt auf uns wie ein moderner Friedensstifter, der sich nicht über andere erhebt, aber der in seiner Art eine wundervolle Wirkung entfacht: er inspiriert und macht Mut, er zeichnet Bilder in den Kopf und lässt sein Gegenüber teilhaben. Es ist ein Genuss, diesem Gentleman zuzuhören.

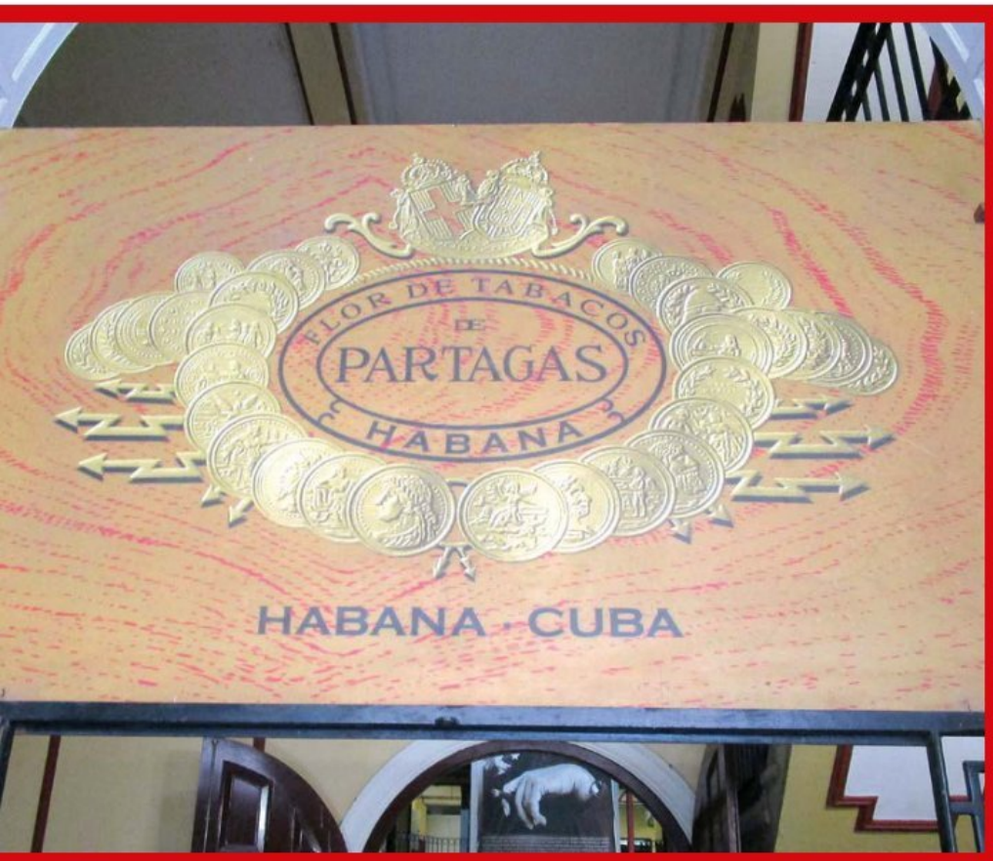
Danke für dieses Gespräch, lieber Heio von Stetten.

**Steckbrief:**
Heio von Stetten besuchte das Gymnasium bei St. Anna in Augsburg, an dem er Abitur machte. Danach war er Absolvent der Otto-Falckenberg-Schule in München, bevor er von 1989 bis 1993 für das Münchner Volkstheater engagiert wurde. Seit Mitte der 1990er steht von Stetten für Film und Fernsehen vor der Kamera. Seit 2005 engagiert sich von Stetten für das Projekt LILALU als Mentor.
Heio von Stetten stammt von dem Augsburger Rats- und Kaufmannsgeschlecht von Stetten ab. Er ist mit seiner Schauspielerkollegin Elisabeth Romano verheiratet und hat zwei Kinder.

## *Filmographie Heio von Stetten*

**KINO**
1995: Alfred
1996: Honigmond
1997: Bandits
1998: Das merkwürdige Verhalten geschlechtsreifer Großstädter zur Paarungszeit
1999: Wer liebt, dem wachsen Flügel
2001: Arabesken um Frosch
2002: Vienna
2003: Rosenstraße
2005: Schnauze voll
2006: Neun Szenen
2010: Rock It!
2012: Sams im Glück / 2012: Finn und der Weg zum Himmel
2013: Fünf Freunde 2
2016: Männertag

**FERNSEHEN**
1995, 1998, 2008: Ein Fall für zwei (Fernsehserie, 3 Folgen) Die einzige Zeugin
1996: Solange es die Liebe gibt (Fernsehserie)
1997: Das ewige Lied
1998: Café Meineid (Fernsehserie) Mörderische Abfahrt – Skitour in den Tod
1999: Verliebt in eine Unbekannte / Kleine Semmeln / Frische Ware
2000: Geier im Reisrand / Ein Vater zu Weihnachten
2001: Dich schickt der Himmel / Allein unter Männern
2002: Andreas Hofer – Die Freiheit des Adlers / Franz und Anna Kein Mann für eine Nummer / Einspruch für die Liebe
2003: Ein Vater für Klette / Ich leih Dir meinen Mann / Die Farben der Liebe
2004: Finanzbeamte küsst man nicht / Verführung in 6 Gängen / Das Traumhotel – Verliebt auf Mauritius
2005: Die Diebin & der General / Ein Luftikus zum Verlieben / Schön, dass es dich gibt / Verführung für Anfänger
2006: Ein Hauptgewinn für Papa
2006 - 2007: Der Arzt vom Wörthersee (Fernsehserie)
2007 - 2008: Deadline – Jede Sekunde zählt (Fernsehserie)
2008: SOKO Wien – Staffel 4, Folge 10: Verlorene Jugend, als Josef Kröll / Polizeiruf 110 – Wolfsmilch (Fernsehreihe)
2009: Am Seil / Faktor 8 – Der Tag ist gekommen – Regie: Rainer Matsutani / Wer hat Angst vorm schwarzen Mann?
2010: Das Glück kommt unverhofft Lasko – Die Faust Gottes (als Abt Georg) (Fernsehserie) Die Mutprobe / Um Himmels Willen – Weihnachten unter Palmen
2011: Bauernopfer / Der Bergdoktor (Fernsehserie) / Der letzte Bulle (Fernsehserie) – Folge: Alle Wege führen zum Du / Dann kam Lucy / Von Mäusen und Lügen
2012: Pfarrer Braun – Ausgegeigt! / Das Leben ist ein Bauernhof / Nein, Aus, Pfui! Ein Baby an der Leine / Der Cop und der Snob / 2012: Der Kaktus
2013: Blutgeld
2014: Utta Danella – Von Kerlen und Kühen / In aller Freundschaft
2015: Zwei Familien auf der Palme
2016: Kreuzfahrt ins Glück / Ein Sommer auf Lanzarote
2018: Inga Lindström – Die Braut vom Götakanal



*Das palastähnliche Gebäude (oben rechts) war einstmals das Tabaklagerhaus eines der bedeutendsten Tabakhändler Kubas, Mark A. Pollack. Heute beherbergt es die „Partagás"-Manufaktur. Das offizielle „Partagás"-Schild (oben links): Noch vor wenigen Jahren und viele Jahrzehnte hing dieses Schild an dem bekannten Gebäude auf der Calle Industria No.520 hinter dem Capitol Die Fabrik ist eine der größten Zigarrenfabriken in Havanna, mehrere hundert Torcedores arbeiten hier (unten rechts). Tageslicht flutet von oben in den Patio des Hauses (unten links), von dem in den verschiedenen Etagen die Galeras und andere Räumlichkeiten abgehen*

*»Havanna – Habana – Stadt der Zigarren XV«*

# *Das geheime Leben* der Kubaner

*AUF DER CALLE SAN CARLOS NO. 816 BEFINDET SICH DIE AKTUELLE „PARTAGÁS"-MANUFAKTUR. GEBAUT 1902 ALS TABAKLAGERHAUS, IST DER SCHLICHTE BEGRIFF LAGERHAUS FÜR DIESES GEWALTIGE UND PALASTÄHNLICHE GEBÄUDE KEIN PASSENDER AUSDRUCK. NICHT NUR MIT DER HERSTELLUNG VON ZIGARREN KONNTE MAN UM DIE JAHRHUNDERTWENDE GUT GELD VERDIENEN, AUCH MIT TABAKHANDEL. DER VON MARK A. POLLACK ANGEBOTENE TABAK AUS DER VUELTA ABAJO WAR BEKANNT FÜR HÖCHSTE QUALITÄT.*

Text: Claudia Puszkar

Mark A. Pollack starb 1946, sein Sohn Roberto Pollack übernahm das Geschäft. Durch die Ehe mit Chita Diehl, der Tochter Hermann Diehls, eines ursprünglich aus Deutschland stammenden Tabakhändlers, vereinigten sich zwei bedeutende Tabaklageristen. Bis 1958 befand sich das Haus im Besitz der Pollacks. Nach der Revolution verließ die Familie die Insel. Später zog in dieses Haus die Manufaktur „El Rey del Mundo". Einige Habanesen bezeichnen die Manufaktur, in der heute „Partagás" zu finden ist, auch heute noch als „El Rey del Mundo"-Fabrik. Eine Fabrik hat nämlich keinen Namen, der sich auf das Gebäude bezieht, sondern der Name richtet sich immer nach der Belegschaft, die darin arbeitet und den Zigarren, die dort hergestellt werden. Das ist oft verwirrend.

Irgendwann wurde die „El Rey del Mundo"-Manufaktur geschlossen und das Gebäude saniert. Lange hieß es, dass in dieser Fabrik Spezialitäten-Zigarren gefertigt werden sollten. Doch 2012 zog überraschend die Belegschaft der Marke „Partagás" auf die Calle San Carlos. Viele Touristen besuchen die Fabrik, in der für Gruppen Besichtigungen offiziell angeboten werden.

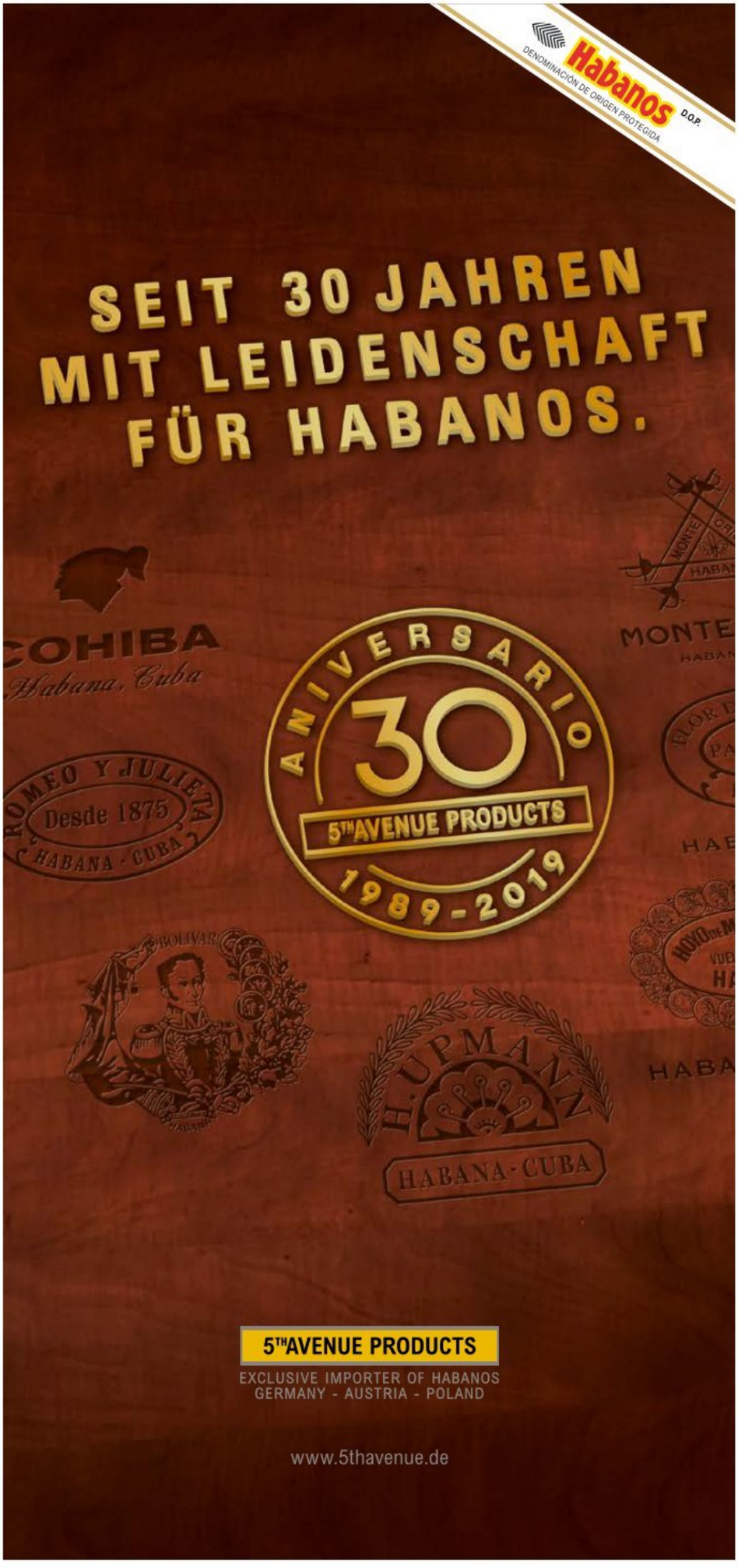
Und nach einem Besuch in der „Partagás"-Manufaktur, in der einige weltbekannte Torcedores arbeiten, hatten wir ein Aha-Erlebnis, von dem ich unbedingt erzählen muss: Wir standen auf der Straße. Es war Mittagszeit und heiß, für einen Cocktail war es noch zu früh, aber ein Espresso oder Kaffee wäre gerade rechtgekommen. Wir fragten José, unseren Fahrer, einen mittelalten, netten und recht zuverlässigen Kubaner, wo man in der Nähe einen guten Espresso bekommen könnte. Zugegeben, wir begaben uns damit selbst und freiwillig aufs Glatteis. Eigentlich musste es schiefgehen, denn Tipps von Kubanern sind einfach eine schwierige Angelegenheit. Erstens: Kubaner haben in jeder Hinsicht einen anderen Geschmack. Wenn wir zum Beispiel sagen, etwas ist sehr süß, rangiert die gleiche Speise für einen Kubaner auf einer Skala von 1 (absolut sauer und ungenießbar) bis 10 (zu süß, wobei es das für Kubaner, glaube ich, nicht gibt) bei einem Wert zwischen 2 und 3, also noch sehr sauer. Oder: Kubaner lieben schwarze Bohnen mit Reis über alles und können ohne sie nicht leben. Sicher, man kann sie essen, aber kann das alles sein? Was ich damit sagen will: Die Wahrscheinlichkeit, dass man etwas gut findet, was auch einem Kubaner gefällt, ist sehr gering. Zweitens: Tipps von Kubanern sind mit Vorsicht zu genießen, weil es nicht selten ist, dass in der Nähe jemand wohnt, den derjenige gut kennt und der kennt wieder jemanden und der auch und der Kaffee, den es dort gibt, der ist wirklich richtig gut. Genau, und in Afrika ist Muttertag.

Aber wir hatten gefragt. Selbst schuld. José überlegte kurz und meinte dann, er wüsste was, das aber eigentlich nur für Kubaner zugänglich wäre. Wir wurden noch viel skeptischer, gaben alle Hoffnungen auf einen guten Kaffee auf und fügten uns ins selbstgewählte Schicksal.

José führte uns durch eine der grauen und sehr staubigen Straßen des Centro

*Eine graue Fassade, die nicht verrät, was sich hinter ihr verbirgt (oben links). Über dem Fahrstuhl, der leider kaputt ist, prangt der Name: „Plaza Carlos III. La plaza de la familia cubana“ (0ben rechts). Eine Farben- und Lichtpracht, die man in Kuba sonst so nicht findet: ein kubanisches Einkaufszentrum, von denen es in der Stadt eine Handvoll geben soll (unten).*

Habana. Auch wenn der Himmel über Havanna strahlend blau ist, fühlt man sich in den meisten Straßen dieses Viertels wie in einem Meer von Grau. Vor einem noch relativ neuen Gebäude mit durchgehend grauer Fassade aus grauem Beton und schmalen, grauen Scheiben blieb er stehen. Kein Schild am Gebäude, das verraten hätte, was sich drinnen befand. Vom Fußsteig führte eine defekte Rampe zu einer sehr unscheinbaren Tür. Durch diese gingen wir. Und dann ward Licht. Helles Licht, buntes Licht, wir waren geblendet! Ein farbenprächtiges Einkaufsparadies, wie man es sich in seinem schönsten Traum oder schlimmsten Albtraum, je nach Geschmack, kaum vorstellen kann. Ebenerdig standen unzählige Automaten in Form von Autos, Flugzeugen oder lustigen Tieren, die sich nach Einwurf einer Münze bewegen und Geräusche machen. Kinder können stundenlang in oder auf so etwas sitzen. Es war laut, denn die Geräte machten Krach. Dazwischen waren ganz viele Familien, sie saßen teilweise an Plastiktischen oder liefen umher. Der Lärm, den all die Menschen noch dazu erzeugten, brachte den Geräuschpegel auf ein Höchstmaß. Die Geländer der oberen Etagen waren voller Werbung für Pizza, Hamburger und andere Produkte aus meist kubanischer Produktion. In Kuba hatte ich so einen Anblick noch nie gehabt!! Wir waren überrascht, sprachlos oder wie man neudeutsch jetzt so schön sagt: geflasht. Jetzt weiß ich: Hier, in der „Plaza Carlos III.“, der „La casa de la familia cubana““, vergnügen sich, versteckt hinter grauen Fassaden, kubanische Familien, wenn sie das Geld dazu haben.
Unseren Espresso haben wir bekommen. In einer kleinen Kaffeebar, ganz hinten rechts im Einkaufszentrum. Zur Verteidigung Josés muss gesagt werden, dass wir auf der Insel schon schlechteren Kaffee getrunken haben. Überall gab es Rauchverbotsschilder. Das Rauchverbot war nur ein, aber nicht der entscheidende Grund, es bei diesem einmaligen Erlebnis zu belassen. Beeindruckt waren wir jedoch. Vor allem dann, als wir wieder auf der grauen Straße vor der sehr grauen Fassade standen und uns kurz fragten, ob wir das alles gerade geträumt haben.



QUINTE
NICARAGUA
SAN PEDRO
ECUADOR
PERLA

# KURZ & GUT

DIE KLEINEN CIGARREN-FORMATE HABEN VIELE NAMEN: PURITO, PETIT CORONA, GORDITO, PERLA, HALF CORONA, SHORT ROBUSTO, CORONITA, MINUTO, JUNIOR, SENORITA… AUCH WENN MAN ES IN VIELEN REGIONEN NOCH NICHT GLAUBEN MAG, DIE TAGE WERDEN LÄNGER UND WÄRMER – UND LADEN DEN PASSIONIERTEN RAUCHER ZU EINER KURZEN CIGARRENPAUSE IM FREIEN EIN. AUCH WENN DIE „KLEINEN" NICHT SO VIEL HERMACHEN WIE IHRE GROSSEN „VORBILDER", SO SIND SIE NATÜRLICH VOLLWERTIGE CIGARREN, PRODUZIERT MIT DEN GLEICHEN QUALITÄTSTABAKEN WIE IHRE REPRÄSENTATIVEN VORBILDER. 15 BIS 20 MINUTEN SOLLTEN SIE SICH ZEIT NEHMEN, UM SICH LANGSAM AUF DIE NEUE CIGARREN-SAISON VORZUBEREITEN. VIELLEICHT ENTDECKEN SIE JA BEIM GENUSS DER SHORT SMOKES EINE GESCHMACKSRICHTUNG, DIE SIE DANN AUCH MAL IN GROSS PROBIEREN MÖCHTEN.

FOTOS: STUDIO JAN ROEDER

Auf welche Parameter wir in unserem Short-Tasting hinweisen bzw. welche Kriterien Ihre Kaufentscheidungen erleichtern können, sehen Sie hier unten.

**NAME DER ZIGARRE** | Vitola | Deckblatt | Umblatt | Einlage | Länge | Gauge | Preis | Vertrieb

GESAMTEINDRUCK [IN 6 STUFEN]:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |

MITTLERE AROMASTÄRKE [AUFGEHELLTE FARBFLÄCHE]:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

AUSGEPRÄGTES AROMA [VOLLE FARBFLÄCHE]:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

STÄRKE [IN 5 STUFEN]:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark |

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## JOSE L. PIEDRA

| | |
|---|---|
| Vitola | Petit Cazadores |
| Deckblatt | Cuba |
| Umblatt | Cuba |
| Einlage | Cuba |
| Länge | 105 mm |
| Gauge | 17,01 mm |
| Preis | 1,80 € |
| Vertrieb | 5th Avenue |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## QUINTERO FAVORITOS

| | |
|---|---|
| Vitola | Conchas No. 2 |
| Deckblatt | Cuba |
| Umblatt | Cuba |
| Einlage | Cuba |
| Länge | 115 mm |
| Gauge | 19,8 mm |
| Preis | 3.10 € |
| Vertrieb | 5th Avenue |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## H. UPMANN

| | |
|---|---|
| Vitola | Half Corona |
| Deckblatt | Cuba |
| Umblatt | Cuba |
| Einlage | Cuba |
| Länge | 88,9 mm |
| Gauge | 17,5 mm |
| Preis | 5,00 € |
| Vertrieb | 5th Avenue |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## RAFAEL GONZALEZ

| | |
|---|---|
| Vitola | Perla |
| Deckblatt | Cuba |
| Umblatt | Cuba |
| Einlage | Cuba |
| Länge | 101,6 mm |
| Gauge | 16,0 mm |
| Preis | 4,40 € |
| Vertrieb | 5th Avenue |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## BOCK Y CA.

| | |
|---|---|
| Vitola | Short Robusto |
| Deckblatt | Ecuador |
| Umblatt | Peru |
| Einlage | Dom. Rep., Nicaragua |
| Länge | 110 mm |
| Gauge | 20,6 mm |
| Preis | 5,20 € |
| Vertrieb | Villiger |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
|---|---|---|---|---|---|
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## VILLIGER 1492

| | |
|---|---|
| Vitola | Minuto |
| Deckblatt | Ecuador |
| Umblatt | Indonesia |
| Einlage | Dom. Rep. |
| Länge | 102 mm |
| Gauge | 11,9 mm |
| Preis | 2,20 € |
| Vertrieb | Villiger |

STÄRKE

| sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark |
|---|---|---|---|---|

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
|---|---|---|---|---|---|
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## VILLIGER 1888

| | |
|---|---|
| Vitola | Minuto |
| Deckblatt | Ecuador |
| Umblatt | Mexico |
| Einlage | Dom. Rep., Nicaragua |
| Länge | 102 mm |
| Gauge | 11,9 mm |
| Preis | 2,60 € |
| Vertrieb | Villiger |

STÄRKE

| sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark |
|---|---|---|---|---|

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
|---|---|---|---|---|---|
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## DAVIDOFF SIGNATURE EXQUISITOS

| | |
|---|---|
| Vitola | Small Cigar |
| Deckblatt | Connecticut Seed Ecuador |
| Umblatt | Dom. Rep. |
| Einlage | Dom. Rep. |
| Länge | 93 mm |
| Gauge | 9,0 mm |
| Preis | 3,00 € |
| Vertrieb | Davidoff of Geneva /Germany |

STÄRKE

| sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark |
|---|---|---|---|---|

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
|---|---|---|---|---|---|
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## DAVIDOFF PRIMEROS NICARAGUA

| | |
|---|---|
| Vitola | Petit Panetela |
| Deckblatt | Habano aus Nicaragua. |
| Umblatt | Ecuador |
| Einlage | Dom. Rep., Nicaragua |
| Länge | 105 mm |
| Gauge | 13,5 mm |
| Preis | 4,65 € |
| Vertrieb | Davidoff of Geneva /Germany |

STÄRKE

| sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark |
|---|---|---|---|---|

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
|---|---|---|---|---|---|
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## DAVIDOFF WINSTON CHURCHILL

| | |
|---|---|
| Vitola | Petit Panetela |
| Deckblatt | Habano Ecuador |
| Umblatt | Honduras |
| Einlage | Honduras. |
| Länge | 106 mm |
| Gauge | 15,0 mm |
| Preis | 6,50 € |
| Vertrieb | Davidoff of Geneva /Germany |

STÄRKE

| sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark |
|---|---|---|---|---|

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## ERNESTO PEREZ-CARRILLO NEW WAVE

| | |
|---|---|
| Vitola | Stella (Corona) |
| Deckblatt | Ecuador |
| Umblatt | Nicaragua |
| Einlage | Dom. Rep., Nicaragua |
| Länge | 130,2 mm |
| Gauge | 16,7 mm |
| Preis | 5,80 € |
| Vertrieb | Kohlhase & Kopp |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## DE OLIFANT CLASSIC KNAKJE

| | |
|---|---|
| Vitola | Cigarillo |
| Deckblatt | Original Sumatra-Sandblatt |
| Umblatt | Java (Besuki) |
| Einlage | Brasilien, Kuba, Java, Sumatra |
| Länge | 90 mm |
| Gauge | 12,5 mm |
| Preis | 18.92 € (10 Stck.) |
| Vertrieb | Kohlhase & Kopp |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## FLOR DE SELVA EGOISTA

| | |
|---|---|
| Vitola | Short Robusto |
| Deckblatt | Honduras Connecticut Shade |
| Umblatt | Honduras |
| Einlage | Honduras |
| Länge | 89 mm |
| Gauge | 20,6 mm |
| Preis | 6,60 € |
| Vertrieb | Kohlhase & Kopp |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## PADRÓN 1964 ANNIVERSARY PRINCIPE MADURO

| | |
|---|---|
| Vitola | Petit Corona |
| Deckblatt | Nicaragua Maduro |
| Umblatt | Nicaragua |
| Einlage | Nicaragua |
| Länge | 114,3 mm |
| Gauge | 18,3 mm |
| Preis | 12,00 € |
| Vertrieb | Kohlhase & Kopp |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## CKY PATEL VINTAGE 2003 CAMEROON

| | |
|---|---|
| Vitola | Juniors (Perla) |
| Deckblatt | Kamerun, |
| Umblatt | Nicaragua |
| Einlage | Dom. Rep., Nicaragua |
| Länge | 102 mm |
| Gauge | 15,1 mm |
| Preis | 3,30 € |
| Vertrieb | Kohlhase & Kopp |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

### A. FLORES 1975 GRAN RESERVA

| | |
|---|---|
| Vitola | Half Corona |
| Deckblatt | Ecuador Sungrown |
| Umblatt | Dom. Rep. |
| Einlage | Dom. Rep., Nicaragua |
| Länge | 88,9 mm |
| Gauge | 18,3 mm |
| Preis | 5,50 € |
| Vertrieb | Don Stefano |

STÄRKE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark |

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

### A. FLORES 1975 GRAN RESERVA

| | |
|---|---|
| Vitola | Half Corona |
| Deckblatt | Ecuador Corojo 2006 |
| Umblatt | Dom. Rep. |
| Einlage | Dom. Rep., Nicaragua |
| Länge | 88,9 mm |
| Gauge | 18,3 mm |
| Preis | 5,50 € |
| Vertrieb | Don Stefano |

STÄRKE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark |

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

### PERDOMO LA TRADICION MOMENTS

| | |
|---|---|
| Vitola | Torpedos Finos |
| Deckblatt | Nicaragua |
| Umblatt | Nicaragua |
| Einlage | Nicaragua |
| Länge | 114,3 mm |
| Gauge | 11,9 mm |
| Preis | 3,30 € |
| Vertrieb | Don Stefano |

STÄRKE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark |

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

### PERDOMO SMALL BATCH CONNECTICUT

| | |
|---|---|
| Vitola | Half Corona |
| Deckblatt | Ecuador |
| Umblatt | Nicaragua |
| Einlage | Nicaragua |
| Länge | 101,6 mm |
| Gauge | 18,3 mm |
| Preis | 7,20 € |
| Vertrieb | Don Stefano |

STÄRKE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark |

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

### PERDOMO SMALL BATCH MADURO

| | |
|---|---|
| Vitola | Half Corona |
| Deckblatt | Nicaragua |
| Umblatt | Nicaragua |
| Einlage | Nicaragua |
| Länge | 101,6 mm |
| Gauge | 18,3 mm |
| Preis | 7,20 € |
| Vertrieb | Don Stefano |

STÄRKE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark |

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## A. FLORES EL CRIOLLITO

| | |
|---|---|
| Vitola | Puritos |
| Deckblatt | Ecuador |
| Umblatt | Mexiko |
| Einlage | Dom., Rep., Nicaragua |
| Länge | 101,6 mm |
| Gauge | 13,5 mm |
| Preis | 2,90 € |
| Vertrieb | Don Stefano |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## SAMANA

| | |
|---|---|
| Vitola | Chico |
| Deckblatt | Connecticut Shade |
| Umblatt | Dom. Rep. |
| Einlage | Dom. Rep |
| Länge | 98,7 mm |
| Gauge | 11,9 mm |
| Preis | 2,00 € |
| Vertrieb | Don Stefano |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## LA AURORA 1495 SERIES 15 MINUTES BREAK

| | |
|---|---|
| Vitola | Petit Corona |
| Deckblatt | Ecuador |
| Umblatt | Brazil |
| Einlage | Dom. Rep., Brasilien, Nicaragua, Peru |
| Länge | 88,9 mm |
| Gauge | 16,7 mm |
| Preis | 4,00 € |
| Vertrieb | Arnold André |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## BRICK HOUSE TEASER

| | |
|---|---|
| Vitola | Short Robusto |
| Deckblatt | Nicaragua |
| Umblatt | Nicaragua |
| Einlage | Nicaragua |
| Länge | 89 mm |
| Gauge | 22,2 mm |
| Preis | 4,60 € |
| Vertrieb | Arnold André |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## BUENA VISTA DARK FIRED KENTUCKY

| | |
|---|---|
| Vitola | Petit Corona |
| Deckblatt | Ecuador Connecticut Seed |
| Umblatt | Bahia Sumatra |
| Einlage | Dom. Rep, Brasilien, Nicaragua |
| Länge | 105 mm |
| Gauge | 15,0 mm |
| Preis | 6,40 € |
| Vertrieb | Arnold André |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## IMPERIALES

| | |
|---|---|
| Vitola | Petit Corona |
| Deckblatt | Ecuador Connecticut Shade |
| Umblatt | Ecuador |
| Einlage | Dom. Rep |
| Länge | 114 mm |
| Gauge | 14,7 mm |
| Preis | 2,70 € |
| Vertrieb | Arnold André |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## JOYA DE NICARAGUA ANTAÑO 1970

| | |
|---|---|
| Vitola | Consul |
| Deckblatt | Nicaragua |
| Umblatt | Nicaragua |
| Einlage | Nicaragua |
| Länge | 114 mm |
| Gauge | 20,6 mm |
| Preis | 6,20 € |
| Vertrieb | Arnold André |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## JOYA DE NICARAGUA CLÁSICO

| | |
|---|---|
| Vitola | Piccolino |
| Deckblatt | Ecuadorian Connecticut Shade |
| Umblatt | Nicaragua |
| Einlage | Nicaragua |
| Länge | 105 mm |
| Gauge | 11,9 mm |
| Preis | 2,60 € |
| Vertrieb | Arnold André |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## LEÓN JIMENES BEE

| | |
|---|---|
| Vitola | Petit Corona |
| Deckblatt | EcuadorConnecticut Shade |
| Umblatt | Dom. Rep. |
| Einlage | Dom. Rep. |
| Länge | 102 mm |
| Gauge | 15,9 mm |
| Preis | 3,70 € |
| Vertrieb | Arnold André |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## TOSCANO CLASSICO

| | |
|---|---|
| Vitola | Cigarillo |
| Deckblatt | Dark Fired Kentucky |
| Umblatt | |
| Einlage | Dark Fired Kentucky |
| Länge | 150 mm |
| Gauge | 14,0 mm |
| Preis | 6,11 € (5 Stck.) |
| Vertrieb | Arnold André |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

### BALMORAL ANEJO XO GORDITO

| | |
|---|---|
| Vitola | Short Robusto |
| Deckblatt | Brasilien Sungrown Arapiraca |
| Umblatt | Dom. Rep. Olor |
| Einlage | Olor aus Dom. Rep., Nicaragua, Brasilien |
| Länge | 102 mm |
| Gauge | 23 mm |
| Preis | 7,50 € |
| Vertrieb | AGIO |

STÄRKE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark |

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

### BALMORAL ANEJO XO OSCURO

| | |
|---|---|
| Vitola | Petit Robusto Flagtail |
| Deckblatt | Mexican San Andres Negro, Stalk-Cut |
| Umblatt | Dom. Rep. Olor |
| Einlage | Olor aus Dom. Rep., Nicaragua, Brasilien |
| Länge | 109 mm |
| Gauge | 19,mm |
| Preis | 7,30 € |
| Vertrieb | AGIO |

STÄRKE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark |

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

### DREW ESTATE LARUTAN

| | |
|---|---|
| Vitola | Petit Corona |
| Deckblatt | Maduro aus Mexiko |
| Umblatt | Nicaragua |
| Einlage | Betriebsgeheimnis |
| Länge | 102 mm |
| Gauge | 17,1 mm |
| Preis | 6,80 € |
| Vertrieb | AGIO |

STÄRKE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark |

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

### DREW ESTATE UNDERCROWN SHADE

| | |
|---|---|
| Vitola | Robusto |
| Deckblatt | Ecuador Connecticut |
| Umblatt | Sumatra |
| Einlage | Dom. Rep., Nicaragua |
| Länge | 127 mm |
| Gauge | 21,4 mm |
| Preis | 9,10 € |
| Vertrieb | AGIO |

STÄRKE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark |

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

### SAN PEDRO DE MACORIS ECUADOR

| | |
|---|---|
| Vitola | Perla |
| Deckblatt | Ecuador Connecticut Sandblatt |
| Umblatt | Dom. Rep. Olor |
| Einlage | Dom. Rep. Brasilien |
| Länge | 152 mm |
| Gauge | 15,9 mm |
| Preis | 2,90 € |
| Vertrieb | AGIO |

STÄRKE

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark |

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## LFD DOUBLE LIGERO CHISELITO

| | |
|---|---|
| Vitola | Figurado Boxpressed |
| Deckblatt | Ecuador, Sumatra, Sungrown |
| Umblatt | Dom. Rep. |
| Einlage | Dom. Rep |
| Länge | 125 mm |
| Gauge | 19,8 mm |
| Preis | 6,80 € |
| Vertrieb | AGIO |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## LFD LA NOX PETITE

| | |
|---|---|
| Vitola | Petit Corona |
| Deckblatt | Brasilien |
| Umblatt | Mexiko San Andres |
| Einlage | Dom. Rep. |
| Länge | 127 mm |
| Gauge | 15,9 mm |
| Preis | 8,70 € |
| Vertrieb | AGIO |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## CASA DE TORRES

| | |
|---|---|
| Vitola | Bold Short Robusto |
| Deckblatt | Ecuador |
| Umblatt | Nicaragua |
| Einlage | Nicaragua |
| Länge | 101 mm |
| Gauge | 25,4 mm |
| Preis | 6,10 € |
| Vertrieb | August Schuster GmbH |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## DEBONAIRE MADURO

| | |
|---|---|
| Vitola | Mini Perfecto |
| Deckblatt | USA Connecticut Broadleaf |
| Umblatt | Dom. Rep. |
| Einlage | Dom. Rep., Nicaragua |
| Länge | 101,6 mm |
| Gauge | 17,5 mm |
| Preis | 6,20 € |
| Vertrieb | August Schuster GmbH |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## ROMA CRAFT TOBAC WUNDER|LUST

| | |
|---|---|
| Vitola | Petit Belicoso |
| Deckblatt | Brasilien Mata Fina |
| Umblatt | Indunesien Java Besuki |
| Einlage | NBetriebsgeheimnis |
| Länge | 117,5 mm |
| Gauge | 21,4 mm |
| Preis | 8,20 € |
| Vertrieb | August Schuster GmbH |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## IBIS HONDURAN SELECTION MADURO

| | |
|---|---|
| Vitola | Petit Robusto |
| Deckblatt | Honduras |
| Umblatt | Honduras |
| Einlage | Honduras |
| Länge | 76,2 mm |
| Gauge | 20,6 mm |
| Preis | 2,20 € |
| Vertrieb | August Schuster GmbH |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## BOSSNER CLASSIC ALEXANDER I CLARO

| | |
|---|---|
| Vitola | Coronitas |
| Deckblatt | Ecuador Connecticut Shade |
| Umblatt | Dom. Rep. |
| Einlage | Dom. Rep. |
| Länge | 88,9 mm |
| Gauge | 19,1 mm |
| Preis | 6,00 € |
| Vertrieb | Bossner |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | | PFEFFER | CREME |

## BOSSNER ALEXANDER I MADURO

| | |
|---|---|
| Vitola | Coronitas |
| Deckblatt | USA Connecticut Broadleaf |
| Umblatt | Dom. Rep. |
| Einlage | Dom. Rep. |
| Länge | 88,9 mm |
| Gauge | 19,1 mm |
| Preis | 6,00 € |
| Vertrieb | Bossner |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## BOSSNER CLASSIC EKATERINA I CLARO

| | |
|---|---|
| Vitola | Corona |
| Deckblatt | Habano Ecuador |
| Umblatt | Nicaragua |
| Einlage | Nicaragua |
| Länge | 140 mm |
| Gauge | 15,9 mm |
| Preis | 7,80 € |
| Vertrieb | Bossner |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

| schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | ausgezeichnet | exzellent |
|---|---|---|---|---|---|

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KAFFEE | SCHOKOLADE | HOLZ | ERDE | GRAS | LEDER |
| TOAST | FRUCHT | SÜSS | NUSS | PFEFFER | CREME |

## BOSSNER RESERVA MICHAEL I

| | |
|---|---|
| Vitola | Botella |
| Deckblatt | Ecuador H 2000 Oscuro |
| Umblatt | Indonesien |
| Einlage | Nicaragua |
| Länge | 114,3 mm |
| Gauge | 21,4 mm |
| Preis | 6,70 € |
| Vertrieb | Bossner |

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

# FINE LIFE

INSPIRATION UND EMOTION VOM GENUSSVERLAG

Ausgabe 01| 2019

## REISEN, CHILLEN UND GENIESSEN

VERFÜHRUNGEN, GENUSSOASEN UND LIFESTYLE FÜR AFICIONADOS

Davidoff

# Winston CHURCHILL®

CIGARS OF CHARACTER

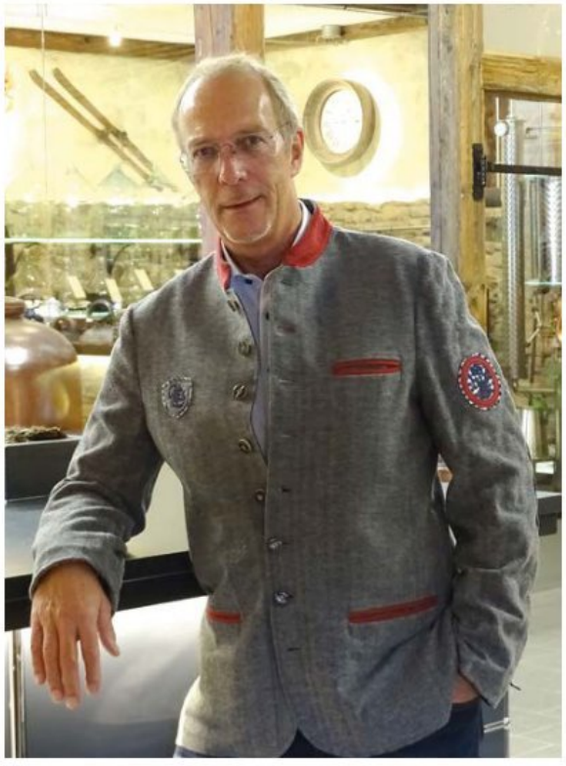
## WEITER HORIZONT · TIEFER CHARAKTER

DIE «TRAVELLER« ZIGARRE IST REICHHALTIG UND KOMPLEX. JEDE GESCHMACKSNOTE EIN SOUVENIR AUS EINEM ENTFERNTEN LAND. WINSTON VERSTAND DIE FREUDEN DES REISENS UND SCHÄTZTE DIE ERLEBNISSE ALS WERTVOLLE GESCHENKE.

#churchillthetraveller davidoff.com

**Rauchen kann tödlich sein**

# FINE LIFE
# Community



## Liebe FINE LIFE Genießerinnen und Genießer,

wohin geht es denn im nächsten Urlaub? Kurztrip oder Kreuzfahrt? Städtebesuch oder Strand? Wandern oder auf den Spuren der Spitzenköche? Es gibt so viele Ziele, so zahlreiche Destinationen mit dem besonderen Flair. Da fällt die Entscheidung schwer.

Schön ist es, wenn sich Paare, Familien oder Freundeskreise einig über das Reiseziel sind. Dann steht dem Erlebnis nichts im Weg. Auch Singles finden ein gigantisches Angebot der Möglichkeiten vor und genießen die Zeit in Ruhe oder lernen neue Menschen kennen. Die Vielfalt dieser Reisewelt ist schier unendlich.

Wieder zuhause, schwelgt man in Erinnerung. Man hat Schönes, Interessantes und manchmal auch Unerwartetes zu verarbeiten. Die Handy-Fotos sind Dokumente dieser Erinnerungen. Lassen Sie uns alle doch daran teilhaben. Schicken Sie uns Ihren individuellen Reisebericht, Ihren Reisetipp und Ihre Bilder. Machen Sie uns und den Leserinnen und Lesern dieser Community-Seiten die Freude.

Ich würde mich besonders freuen und grüße alle sehr herzlich

Ihr

**Bodo Meinsen**
Verleger und Herausgeber

E-Mail: meinsen@genussverlag.com – Tel. ++49-(0)89-90 52 90 72

Nadine Warmuth reist und genießt

# Da war ich schon – da will ich immer wieder hin

*Text: Bodo Meinsen; Fotos: Schneider Press/Erwin Schneider*

NADINE WARMUTH KENNT MAN AUS FILM UND FERNSEHEN. VOR ALLEM DIE FREUNDE DER KULT-SERIE „STURM DER LIEBE" KENNEN SIE ALS DIE INTRIGANTE PR-CHEFIN PATRIZIA DIETRICH. TRIFFT MAN SIE IM WIRKLICHEN LEBEN, DANN WIRKT DIE ATTRAKTIVE SCHAUSPIELERIN ALLES ANDERE ALS INTRIGANT. SIE IST OFFEN UND SPRICHT KLAR-TEXT. SIE FREUT SICH ÜBER SCHÖNE DINGE, LIEBT DAS EINFACHE WIE DAS BESONDERE.

Auf die Frage, wo sie gerne hinreist und wohin sie gerne noch reisen möchte, kommt es wie aus der Pistole geschossen: der Darß! Wohin bitte? Ach ja, der Darß ist der mittlere Teil der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst, die an der südlichen Ostseeküste bei Ribnitz-Damgarten in Mecklenburg-Vorpommern, liegt. Der Darß gehört zu Vorpommern, während Fischland historisch dem Landesteil Mecklenburg angehört. Dahin fährt Nadine Warmuth, die gebürtige Potsdamerin, also zum Entspannen. Da fühlt sie sich schon fast zuhause. Das gibt ihr die Ausgeglichenheit, dort genießt sie Ruhe, da wird sie durchgeblasen und es erfrischt sie.

Die aufregendste und prägendste Reise, die Nadine Warmuth bisher erlebt hat, führte sie nach Burma. Zu einer Zeit, in der Internet noch keine große Rolle spielte und man nur wenig über dieses Land wusste. Die Einreisebedingungen waren kompliziert. In den vier Wochen begleitete ein Guide jeden Schritt und Erinnerung an Stasi ähnliche Zustände keimten auf. Als Westler wurde man „abgefangen" und man erhielt nur Einblicke in die vorprogrammierten Reiseziele. Doch eine Autopanne in den Red Hills machte es möglich, auch andere Eindrücke zu sammeln. Drei Stunden Wartezeit, die zudem durch den roten Sand und einigen Windböen die Gruppe in ein sattes Rot tauchte, führte zum Abenteuer. Plötzlich tauchte ein Konvoi von Zwangsarbeiterinnen auf. Sie kamen aus den Bergen. Ein befremdender Anblick für die westlichen Besucher, aber scheinbar bis heute noch real existent. Da das eigene Auto nicht zu reparieren war und die Dunkelheit eintrat, wurde die Gruppe dann auf die Wagen zu den Zwangsarbeiterinnen gesetzt. Ein beeindruckendes und für Nadine Warmuth ein unvergessliches Erlebnis. Ein Erlebnis, welches aber auch Nachdenklichkeit entwirft. Die Welt bereisen ist sicher ein Sehnsuchtsthema für viele. Man möchte fremde Ziele kennenlernen, andere Kulturen erleben. Aber man fürchtet doch, dass die Öffnung solcher Länder wie Burma die Kultur empfindlich verändert. Nadine Warmuth spricht es aus: bitte kein Micky Maus Land daraus machen. Die unglaubliche Schönheit der Natur Burmas und die Abartigkeit des Systems zählen für sie als Reise in die Vergangenheit, die sehr nachhaltig in Erinnerung bleibt.

Die reiselustige Schauspielerin sieht sich als eher spontanen Reise-Typ. „Mit mir kann man sich kaum zwei Wochen vorher verabreden. Das funktioniert nicht. Und so ist das mit meinen Reisen auch." Als ganz junge Entdeckerin lag ihr der asiatische Raum stets am Herzen. Sie flog dann spontan nach Bangkok, blieb ein paar Tage und tourte dann durchs Land. Keine Hotelbuchung vorab. Einfach passieren lassen. Das lag und liegt ihr besonders. Und man kann das genauso in Europa machen. Einfach losfahren und sehen, was passiert. Zum Nachmachen geeignet.

Zum Reisen gehört aber auch Passion. Passion und Leidenschaft, die sie auch in ihre Schauspielerei überträgt. Als „Greenhorn" durfte sie das gleich direkt lernen. Sie trat im Musical „Linie 1" auf und sie wurde im Grips-Theater zum gefeierten Star. Sie spielte als Anfängerin parallel in mehreren Rollen und in mehreren Stücken. Ihre Spontanität half dabei, wie auch die Familie im Hintergrund, die alle vom Fach waren. Sie hat alles aufgesogen und hat sich freigespielt. Und was treibt sie um?

Nadine Warmuth braucht Gegensätze im Leben. Sie ist schnell gelangweilt. Aber sie probiert alles aus. Sie ist gerne laut, aber auch gerne tagelang allein und leise. Alles bereichert sie. Ob Luxus oder spartanisches Dasein, alles machbar. Nur bitte keine Monotonie. Lieber ein halbes Jahr im Wohnwagen leben, als immer das Gleiche. Das gilt auch für das Innenleben des Kühlschranks. Essen und Trinken kann und muss für Nadine Warmuth etwas Spannendes sein. Sie ist ein großer Genussmensch. Kein Suchtmensch.

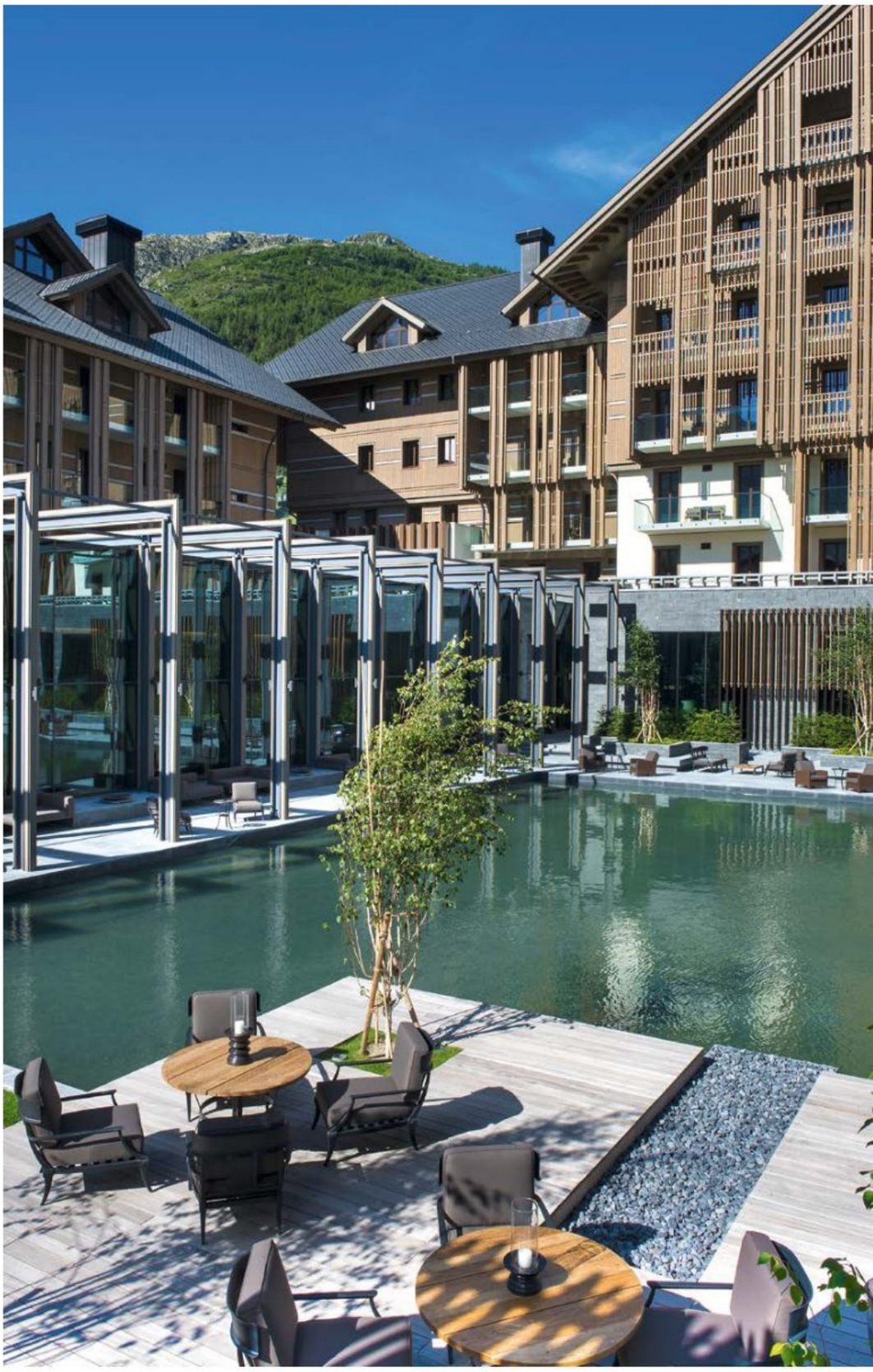
Biokost spielt eine Rolle. Gesundes muss sein. Aber sie tut sich schwer, eine Tafel Schokolade aufzumachen und nur ein Stück zu essen. Da muss es dann doch die ganze Tafel sein. Sie gibt sich eben gerne hin. Und ist auch hier spontan. Sie fühlt es. Dann verzichtet sie schon mal wochenlang auf Zucker. Es verläuft alles etwas extrem, aber das macht es ihrer Meinung nach auch lebenswert. Sie hat Spaß dran. Ein guter Rotwein, ein Brandy, ein Butterbrot – all das macht ihr Freude. Einfach so. Einfach gut. Genuss ohne Reue. Das zieht sich wie ein lustig hüpfender roter Faden durch Nadine Warmuths Leben. Und so wird die Welt diese Frau noch an vielen verschiedenen Orten erleben. Ganz spontan und mit Genuss-Passion. Gute Reise Nadine Warmuth. Vielleicht trifft man sich irgendwo wieder. Ob im Darß, Berlin, Asien oder...

Nadine Warmuth absolvierte eine Schauspielausbildung an der Berliner Schauspielschule „Der Kreis" (Fritz-Kirchhoff-Schule), nachdem sie in der Jugend Unterricht in Ballett und Jazz Dance hatte.
Seit den 1990er Jahren wirkt Nadine Warmuth in Kino- und Fernsehproduktionen mit. 2009 spielte sie in der ZDF-Telenovela Alisa – Folge deinem Herzen die intrigante Anwältin Ellen Burg. Von Episode 1796 (Erstausstrahlungstermin: 9. Juli 2013) bis Episode 2263 (Erstausstrahlung: 21. Juni 2015) der ARD-Telenovela Sturm der Liebe war sie als intrigante PR-Chefin Patrizia Dietrich in Funktion der Antagonistin der 9. und 10. Staffel zu sehen, bis sie den Serientod starb. Daneben wirkte sie auch in einigen Kurzfilmen und Musikvideos mit.
Nadine Warmuth ist Mutter eines Sohnes (* 2013) und lebt in Berlin.

THE CHEDI ANDERMATT

# Weltklasse pur im Herzen der Schweiz

THE CHEDI ANDERMATT MIT SEINEN 123 ELEGANTEN ZIMMERN UND SUITEN STEHT FÜR FERIENERLEBNISSE, WIE SIE LUXURIÖSER NICHT SEIN KÖNNTEN, UND BEGEISTERT GÄSTE AUS DEM IN- UND AUSLAND MIT SEINER PERFEKTEN VERBINDUNG DES UNGEWOHNTEN MITEINANDERS VON ALPINEM CHIC UND ASIATISCHEM AUSDRUCK.



Mitten im Herzen der Schweizer Alpen, auf 1.447 Metern über dem Meer, nimmt das 5-Sterne-Deluxe-Hotel die Kraft und Ruhe der umliegenden Bergwelt auf und zeichnet sich gerade im Winter mit den 120 erstklassig präparierten Pistenkilometern der Ski Arena Andermatt-Sedrun als Destination für aktive Genießer und Erholungssuchende aus.

The Chedi Andermatt vereint eine einzigartige Servicekultur mit größter Sorgfalt, sowie kulinarische Höhenflüge mit wohltuenden Wellness-Momenten im 2.400 Quadratmeter großen „The Spa and Health Club". Es ist die perfekte Mischung aus außergewöhnlichen Erlebnissen, genussvoller Verführung, architektonischem Ausdruck, formvollendeter Harmonie und dezentem Luxus. Es gibt Hotels, bei deren Betreten es einem Gast

den Atem verschlägt. Hotels, in denen sich der Gast nicht „wie zu Hause" fühlt, sondern in einer anderen, schöneren, faszinierenderen Welt. The Chedi gehört zu diesen auch weltweit seltenen Traumhäusern. Das Herzstück von **Samih Sawiris'** Tourismus-Milliardenprojekt im Urserntal ist das spektakulärste Hideaway überhaupt.

**Emotionen und Erlebnisse als größter Luxus**

Die Auszeichnung zum «Besten Winterhotel 2018/19 der Schweiz» ist ein schönes Geschenk zum 5-jährigenJubiläum, welches The

Chedi Andermatt im Dezember feierte. Seit der Eröffnung 2013 stehen für das 5-Sterne-Deluxe-Hotel die Gästebedürfnisse an oberster Stelle. Denn der Gast möchte heute während seiner Ferien den Alltag vergessen und mit einem Rucksack an außergewöhnlichen Erinnerungen nach Hause reisen.

Diese Destination in der Schweiz sollte man sich aber auch im Frühling oder Sommer nicht entgehen lassen.Tiefe Schluchten, rauschende Wasserfälle und satte Alpenwiesen – im Sommer sind Andermatt und seine Umgebung ein Paradies für Wanderer, Biker,

Naturverbundene und Entspannungssuchende. Und mit 1'829 Sonnenstunden pro Jahr ist der charmante Ort auch ein Geheimtipp für alpine Schön-Wetter-Liebhaberinnen und -Liebhaber. Nebst aktiver Erholung und luxuriösen Verwöhnmomenten setzt The Chedi Andermatt diesen Sommer auf authentische Erlebnisse in der inspirierenden Bergwelt. Highlights sind dabei die Kräuterwanderung oder die «Make your own Alpine Cheese»-Experience. Auch Auto-Fans dürfen sich freuen, denn umgeben von drei kurvenreichen Pässen liegt das 5-Sterne-Deluxe-Hotel ideal für Ausfahrten auf vier Rädern. Golf-Aficionados pitchen und putten auf dem

wohl schönsten Green der Schweiz (18-Loch, Par-72-Golfplatz).

Für Cigarren-Liebhaber steht eine wunderbare Lounge im The Chedi zur Verfügung, in der man die Erlebnisse des Tages genussvoll austauschen kann (siehe Smoking Rooms Seite 6).

„Wir kreieren täglich Momente für alle Sinne. Sei es durch die Location, das Design und die Architektur, die Infrastruktur, das Entertainment im und rund um das Haus,unsere kulinarischen Statements oder unseren dynamischen und exzellenten Service. Das

gesamte Team des The Chedi Andermatt ist verantwortlich für den stetigen Erfolg und diese Auszeichnung gehört allen Mitarbeitenden. Sie sorgen dafür, dass unser Hotel heute ist, was es ist", sagt der leidenschaftliche Investor und Visonär **Samih Sawiris**, der bedeutende Projekte mit großer ökologischer Verantwortung weltweit realisiert.

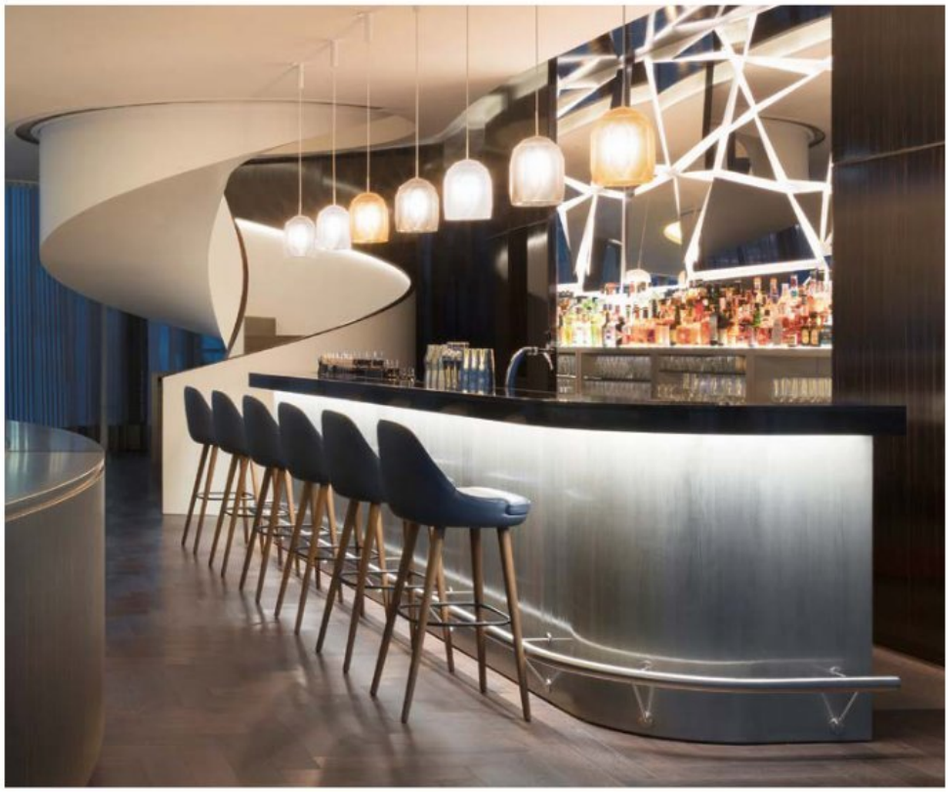
***THE CHEDI ANDERMATT***
***Gotthardstrasse 4***
***6490 Andermatt · Schweiz***
***Tel.: +41 41 888 74 88***
***www.THECHEDIANDERMATT.com***
***Allgemeine E-Mail:***
***info@chediandermatt.com***
***Reservierungs-E-Mail:***
***reservations@chediandermatt.com***

THE FONTENAY – das neue Luxushotel in Hamburg

# Lakeside Luxury

»THE FONTENAY« IST DAS JÜNGSTE LUXUSHOTEL IN HAMBURG UND VERKÖRPERT FÜR DIE WELTOFFENE STADT EINE PERFEKTE BALANCE AUS NATUR-VERBUNDENHEIT UND URBANITÄT. DIE EINZIGARTIGE ARCHITEKTUR DES HOTELS AUS DREI INEINANDER VERSCHMELZENDEN KREISEN NIMMT DIE UMGEBENDE PARKLANDSCHAFT UND DIE WASSERLINIE DER ALSTER WUNDERBAR AUF.

Das Herzstück im Innern bilden zwei imposante offene Räume, der Patio und das 27 Meter hohe Atrium, wo man sich zum gemütlichen Sitzen bei Tee mit Scones, Kaffee oder einem Snack treffen kann. Über der Atrium Lounge befindet sich im 6. Stock die Fontenay Bar, wo lässig-innovative Barkultur zelebriert wird. Natürlich bietet The Fontenay auch den Genießern feiner Tabake einen hochwertigen Platz in der gut 35 qm großen ventilierten Raucherlounge.
Modernes Understatement charakterisiert die 113 Zimmer und 17 Suiten. Warme Farben, hochwertige Design-Möbel und Naturstein-



Bäder verbinden sich in den Zimmern in dezenter Weise und sorgen für ein einzigartiges Wohlfühlgefühl.
Dinieren kann man in 2 verfügbaren Restaurants: Die norddeutsch inspirierte Küche des Parkview Restaurants findet man auf »Alsterhöhe« im Erdgeschoss, während das Gourmet Restaurant Lakeside im oberen Stockwerk eine atemberaubende Aussicht bietet und Geschmackserlebnisse der besonderen Art verspricht.

***THE FONTENAY Hamburg***
***Fontenay 10 · 20354 Hamburg***
***Tel.: +49 (0)40 605 6 605-0***
***Fax: +49 (0)40 605 6 605-888***
***E-Mail: info@thefontenay.de***
***www.thefontenay.com***

Hotel Bad Schörgau

# Verborgenes Kleinod

## WOVON GERÄT MAN HIER ZUERST INS SCHWÄRMEN? VON DER TOLLEN GASTRONOMIE? VON DEN ENTSCHLACKENDEN THERAPIEN? ODER VOM POSITIV „VERRÜCKTEN" GASTGEBER GREGOR WENTER?

Einfachheit und Leichtigkeit - zwei Dinge, nach denen wir uns im hektischen Alltag sehnen. An einem Ort, der pur, verwurzelt aber gleichzeitig modern und von höchster Qualität ist: im Bad Schörgau.

Verborgen im ursprünglichen Südtiroler Sarntal ist das Bad Schörgau ein exklusives Hideaway im wahrsten Sinn des Wortes. Die nur 15-minütige Fahrt von Bozen herauf führt in eine andere Welt. Eine heile Welt, fernab von Kitsch, Postkartenmotiven und Touristenströmen.

Verborgen am Waldrand wartet dann Familie Wenter auf die Gäste. Weit weg vom Alltag und vom Stress umfängt einen sofort die warme Geborgenheit des Hauses und der Gastgeber. Man spürt sofort: Das Bad Schörgau ist etwas Besonderes – ein Juwel verborgen in der unberührten Natur.

Es ist der Ort zum Kraft Schöpfen und der Inspiration. Die reine Luft, der kühle Bach, der Weitblick auf den erhabenen Gipfel der Sarner Scharte - all das lässt die Alltagssorgen in Vergessenheit geraten. Neue Energie erfüllt Körper und Geist.

Der langen Geschichte als Bauernbad verpflichtet werden Traditionen fortgeführt und mit modernen Elementen kombiniert. Dazu werden in sämtlichen Bereichen natürliche Materialien und Produkte aus dem Sarntal verwendet - selbstverständlich durch und durch ökologisch.

Die hauseigene Quelle wurde bereits 1624 erstmals als Heilquelle erwähnt. Das Wasser ist durch seinen hohen Gehalt an Eisen und Schwefel besonders wohltuend.

Auch im Silhouette-Gourmet Spa werden alte Traditionen fortgeführt mit modernsten Methoden kombiniert. Die Basis bildet dabei immer das Schörgauer Quellwasser in Verbindung mit hochwertigen Wirkstoffen aus der Natur.

In den heimeligen Zimmern duftet es nach Holz. Der Geruch vermischt sich mit der frischen Alpenluft zu einem unverwechselbaren Aroma. Diese einzigartige Kombination sorgt für eine Top-Schlafqualität.

Gespeist wird auf Gourmetniveau. Oft folgt

ein Raunen auf die Stille, wenn die außergewöhnlichen Gerichte serviert werden. Kleine Pilze auf echtem Moos, Latschenbutter auf heimischen Stein. Küchenchef Egon Heiss ist die Präsentation ebenso wichtig wie der Geschmack. Das war den Testern des Guide Michelin einen Stern wert. Dennoch geht es hier ebenso leger zu wie im Wirtshaus in der Veranda. Dort taucht man auch kulinarisch in die Umgebung ein.

Gutes für den Geist findet sich im neuen Seppl-Stodel. Ein wunderbar einfacher aber immer wieder überraschender Ort für hochklassige Kultur-/Konzert-Veranstaltungen und Seminare sowie die Heimat von Egon Heiss' Kochakademie.

Letzten Endes sind es aber die Menschen, die das Bad Schörgau einzigartig machen. Sie

schenken Geborgenheit und geben jedem Gast das Gefühl, Teil der Schörgauer Familie zu sein. Das ist Gastgeber Gregor Wenters höchstes Anliegen. Und deshalb entgeht ihm auch nichts. Er ist überall präsent, wieselflink, mit einem Touch von gesunder „Verrücktheit", wie er sich selbst bezeichnet. Einfach bewundernswert!

***Genießerhotel Bad Schörgau***
***Gregor Wenter***
***I-39058 Sarntal, Südtirol – Italien***
***Tel. 0039 0471 623048***
***Fax 0039 0471 622442***
***E-Mail: info@bad-schoergau.com***
***www.bad-schoergau.com***

Best Places in Havanna (Teil 5)

# »Encuentro« – Chillen auf dem Dach

DACHTERRASSEN SIND ETWAS BESONDERES. ES IST SCHWER ZU SAGEN, WAS DAS FASZINOSUM DACHTERRASSE AUSMACHT. LIEGT ES DARAN, DASS MAN, VIEL ODER WENIG ERHÖHT, FÜR EINEN MOMENT MAL ÜBER ALLEN DINGEN STEHT? IST ES DER BLICK, DEN MAN RUNDUM UND OHNE GRENZEN SCHWEIFEN LASSEN KANN UND DER EIN GEFÜHL VON FREIHEIT VERMITTELT?

**TEXT: CLAUDIA PUSZKAR**

Fast nirgendwo lässt es sich so gut genießen wie auf einer Dachterrasse. Eine der schönsten Dachterrassen Havannas und derzeit total angesagt ist die Bar namens „Encuentro". Das „Encuentro" befindet sich Havannas Stadtteil Vedado, also noch zentrumsnah, mit dem Taxi von der Altstadt aus in wenigen Minuten erreichbar, auf der Calle Linea No.112. Die Calle Linea ist über weite Strecken eine Parallelstraße zum Malecón. Die No. 112 befindet sich zwischen der Calle L und der Calle M.

In diesem Teil der Stadt tragen die Straßen zur Bezeichnung entweder Zahlen oder Buchstaben. Als ganz früher die Altstadt entstand, gab man den Straßen „richtige" Namen, auch für den daneben liegenden Stadtteil Centro Habana haben die Namen noch gereicht. Als dann das Vedado, damals das Viertel für besser situierte Einwohner, hinzukam, verwendete man Buchstaben und Zahlen. Da die Menge der Buchstaben im Alphabet überschaubar ist, war mit den Buchstaben relativ schnell wieder Schluss. Aber Zahlen sind zum Glück unendlich, wie wir früher in der Schule gelernt haben. Als Straßenbezeichnung haben sie außerdem den Vorteil, dass man sich in der Stadt „relativ" einfach orientieren kann. Der Begriff relativ steht hier deshalb in Anführungszeichen, weil jahrelange Kuba-Erfahrung gezeigt hat, dass auf der Insel selbst einfachste Dinge in der Regel nicht immer einfach sind.

Das Haus selbst ist eine dieser typischen einstöckigen Villen im Vedado. Wer es sich leisten konnte und etwas auf sich hielt, baute seinen Wohnsitz in diesem Viertel nur einstöckig. Viele dieser wunderschönen Villen gibt es auch heute noch. Manchmal ist später eine weitere Etage obenauf gesetzt worden. Die Villa des „Encuentro" ist sehr gut erhalten und wunderschön. Unten gibt es die in Havanna übliche kleine Terrasse zur Straßenseite hin mit kleinem Garten davor. Über eine kleine Treppe kommt man auf die Dachterrasse, die sich über die gesamte Fläche des Hauses ausdehnt. Sie ist nicht riesig, sondern hat genau die richtige Größe, um es sich gemütlich zu machen. Die Dachterrasse jedenfalls ist genial. Der Blick über die Stadt ist wundervoll, vor allem am Abend, wenn die Lichter in den umliegenden Häusern angehen. Oben weht immer ein leichter Wind, weshalb man es dort auch im Sommer richtig gut aushalten kann. Eben ein Platz zum Ausspannen.

Das Nachtleben beginnt in Havanna meist nicht vor Mitternacht. Aber wer vorher schon

Zeit hat, also irgendwann gegen 19 Uhr, je nach Jahreszeit, kann den Sonnenuntergang auf der Terrasse in vollen Zügen genießen. Außerdem lohnt ein Blick rundum auf die anderen Häuser der Stadt. Da die Terrasse nicht so weit oben ist, bekommt man immer noch ein wenig von dem mit, was unten auf der Straße und in den umliegenden Häusern vor sich geht. Hinter der Bar beispielsweise schaut man von hinten auf den beeindruckenden Turm des „Edificio López Serrano" im Stil des Art Deco, erbaut 1929 bis 1932 mit einer Höhe von beinahe 66 m. Der vierstöckige Turm beherbergte hoch oben einstmals vier Luxuswohnungen. Der Turm ruht auf einem 10-stöckigen, aus mehreren Flügeln bestehenden gewaltigen Haus, das bis 1956 das höchste Haus in Havanna war. Es erinnert stark an das ebenso berühmte Bacardi-Haus in Havanna und fasziniert durch seine Höhe und Erhabenheit.

Die Einrichtung des „Encuentro" ist stylisch und mal nicht kubanisch verkitscht. Die Bar wirkt aufgeräumt und klar. Die Mädels im Service sind überaus aufmerksam und man hat den Eindruck, dass sie die Getränkewünsche der Gäste, auch wenn etwas nicht in der Karte zu finden ist, erfüllen wollen. Das ist, leider, leider, eine Seltenheit in Kuba. Die Sitzmöbel, Metallgestelle mit aufgelegten Sitzpolstern, sind relativ bequem, wobei da ja immer ein Kompromiss zwischen schön und praktikabel und haltbar gefunden werden muss. Jedenfalls hält man es ohne Probleme eine Weile auf den Stühlen aus und kann sich ja zwischendurch auf der Tanzfläche ein bisschen Bewegung verschaffen.

Das „Encuentro" nennt sich „Bar de Tapas y Hookahs", es gibt also außer Getränken auch noch Tapas und Wasserpfeifen. Die Tapas sind kleine, schmackhafte Häppchen, nichts außergewöhnliches, aber essbar. Man erwartet ja auch in einer Bar keine kulinarischen Höhenflüge. Ungewöhnlich für Kuba sind die Wasserpfeifen. Für einen gestandenen Zigarrenraucher ist es wahrscheinlich schwer verständlich, warum jemand nach Kuba kommt und nicht das raucht, wofür die Insel und vor allem die Stadt weltbekannt ist. Aber die Geschmäcker und die Gewohnheiten sind verschieden, jeder kann machen, was er will und Wasserpfeifen erfreuen sich weltweit großer Beliebtheit. Eine Zigarre genießen kann man auf der Terrasse auf jeden Fall in vollen Zügen. Eine Wasserpfeife gibt es für 12 CUC.

Die Bar heißt „Encuentro", was Begegnung oder Treffen heißt. Geworben wird mit dem

Spruch: „Para encontrar la noche habanera, donde nunca podrás aburrirte". Hier kann man also das Nachtleben Havannas finden und erleben und man wird sich, so das Versprechen, niemals langweilen. Neben Touristen kommen tatsächlich viele Einheimische in die Bar. Das ist sehr angenehm und man hat das Gefühl, ein Stück echtes Havanna zu erleben. Es ist fast ein bisschen, wie am Abend am Malecón unter den Kubanern zu sitzen, die in der Nacht den teilweise engen und staubigen Straßen der Stadt entfliehen und einfach nur die Frische des Meeres genießen wollen. Nur sitzt man oben auf der Terrasse wesentlich bequemer. Man kommt schnell ins Gespräch, es wird getanzt, die Musik ist den ganzen Abend angenehm in der Lautstärke, so dass man diese genießen, sich aber trotzdem unterhalten kann. Die Preise für Speis und Trank sind moderat. Voll wird es so gegen Mitternacht oder kurz danach. Geöffnet hat die Bar bis 6 Uhr am Morgen. Das reicht in Havanna, wo die Sonne auch in den Sommermonaten kaum vor 7 Uhr aufgeht, zwar nicht ganz dazu, bis zum Hellwerden auf der Terrasse durchzufeiern, aber die Nacht kann man dort oben auf jeden Fall sehr genießen.


# INTRODUCING THE -Z- COLLECTION
# CIGAR CARE TO MATCH YOUR STYLE

Zino

BONESHAKER
VINT
2016
LODI
ZINFANDEL
ROCHIOLI
Belle Glos
Pinot Noir
CLARK & TELEPHONE
2016 SANTA MARIA VALLEY
SANTA BARBARA COUNTY

# *Beyond* Chardonnay

*WER AN KALIFORNISCHE WEINE DENKT, DEM FALLEN NATÜRLICH ZUERST CHARDONNAY, CABERNET SAUVIGNON UND ZINFANDEL EIN. ABER IM GOLDEN STATE WERDEN MEHR ALS 100 VERSCHIEDENE REBSORTEN ANGEBAUT, DIE ZUNEHMEND SPANNENDE WEINE HERVORBRINGEN. FAST IM GESAMTEN BUNDESSTAAT PRÄGT DER WEINBAU DIE LANDSCHAFT - VON FAR NORTH ÜBER DIE SIERRA FOOTHILLS BIS SOUTHERN CALIFORNIA. RUND 4.800 WEINGÜTER STELLEN 81 PROZENT DES GESAMTEN US-AMERIKANISCHEN WEINES HER. KALIFORNIEN IST DER VIERTGRÖSSTE WEINPRODUZENT DER WELT.*

Text: Peter Gabler Fotos: Studio Jan Roeder

Die größten Anbaugebiete befinden sich entlang der Küste rund um die Städte Sonoma, Napa und Paso Robles. Der Einfluss des Pazifiks hält die Temperaturen hier teilweise extrem kühl und beeinflusst das Klima bis weit ins Landesinnere. Obwohl die Gebirge im Sommer heiß sind, bleibt die nächtliche Kühle bestehen, was sich gerade im Weinbau sehr unterschiedlich, aber ausschließlich positiv auswirkt. So entstehen auch im Landesinneren wie beispielsweise in Lodi hervorragende Weine.

Mit seiner außergewöhnlichen geografischen Vielfalt und der Vielzahl verschiedener Mikroklimata bietet Kalifornien somit für viele Rebsorten ideale Bedingungen. Auch die Experimentierfreude der Winzer, die häufig aus der Herkunft ihrer Familien resultiert, trägt zu der besonderen Vielfalt und Qualität der kalifornischen Weine bei. Viele von ihnen sind vor Generationen aus Europa immigriert und haben nicht nur ihre Lebenskultur mitgebracht, sondern häufig auch die Vorlieben für bestimmte Weine. Gerade junge Weinmacher haben aber auch vermehrt Berufserfahrungen in den verschiedensten Weinbauregionen der Welt gesammelt und dabei Rebsorten kennengelernt, deren Eignung sie jetzt in Kalifornien ergründen. Das Thema Nachhaltigkeit, das für immer mehr deutsche Weintrinker eine tragende Rolle spielt, gehört für das Gros der kalifornischen Weinerzeuger schon lange zum Selbstverständnis. Die Sorten von der Rhône haben sich in Kalifornien besonders gut etabliert.

Neben Klassikern wie dem Shiraz findet man immer mehr Mourvèdre und Co., so zum Beispiel in Sonoma bei den Cline Family Cellars. Die sandigen Böden, trocken heiße Tage und kühle Nächte bringen hier bereits seit den 1980er Jahren so manchen grandiosen Wein im Rhône-Stil hervor. Dies gilt auch für den weißen Viognier, der in verschiedenen Regionen Kaliforniens ideale Terroirs gefunden hat, nicht zuletzt, weil die weiße Traube erstaunlich widerstandsfähig gegen Trockenheit ist. Doch obwohl Viognier in der Gunst der Weintrinker zu einem echten Star avanciert ist, ist die Anbaufläche immer noch vergleichsweise klein. Gnarly Head in Lodi ist eines der Weingüter, das den Anbau von Viognier bewusst vorantreibt. Im Russian River Valley sorgen die morgendlichen Nebel für ein kühles Klima, wodurch es sich mehr und mehr zum „Burgunderland“ entwickelt. Bekannt für markant-filigrane Pinot Noirs wird gerade hier vermehrt auch seine weiße Mutation der Pinot Gris angebaut, den wir hierzulande besser als Grauburgunder oder Pinot Grigio kennen. Seine Beliebtheit ist in den letzten Jahren deutlich gestiegen, wodurch sich die Anbaufläche enorm erhöht hat. Besonders gut gelingt die Sorte den MacMurray Estate Vineyards. Duftige, extraktreiche Weißweine mit einer feinen Säure und delikaten Aromen von Äpfeln, Mandeln und Honig wirken geradezu exotisch auf den amerikanischen Gaumen und gefallen schon deshalb besonders gut.

# ZINFANDEL

## 1. Brazin 2014 Lodi Old Vine Zinfandel

Brazin lebt davon um die aufregende, abenteuerliche Schönheit von Zinfandel zu entdecken. Der Zinfandel wird aus 40 bis 100 Jahre alten Weinstöcken hergestellt. Lodi ist Zinfandel-Land. Die Rebsorte gedeiht im mediterranen Klima der Region und auf sandigen Böden. Lodi liegt östlich von San Francisco und erlebt warme Tage und Nächte, die von pazifischen Brisen gekühlt werden. Die feinen körnigen Böden bieten eine hervorragende Drainage und drängen die Wurzeln der Rebe tief in den Boden. Diese einzigartige Kombination aus Klima, Erde und alten Reben fördert die geringe Beerengröße, was zu intensiver Farbe und reichem, konzentriertem Aroma führt. Passt hervorragend zu Steaks und Spareribs.
*www.brazinwine.com*

## 2. Wente Beyer Ranch Zinfandel 2014

Ein kräftiger Zinfandel mit Aromen von Pflaumen, Himbeeren und Vanille. Vollmundig, würziger Rotwein mit gut eingebundenen Tanninen. Passt zu gegrilltem Lamm- und Rindfleisch, würzigen Saucen und kräftigem Käse. Der deutsche Einwanderer C.H. Wente gründete 1883 Wente Vineyards knapp 100km südöstlich von San Francisco. Heute wird das Weingut in der 4. Generation von den Geschwistern Eric, Philip und Carolyn Wente weitergeführt.
*www.bernard-massard.de*

## 3. 2016 Zinfandel Sonoma Seghesio

Tiefes Rubinrot mit bläulichen Reflexen, leuchtend im Glas. In der Nase ein kompaktes, ausladendes Bukett mit Aromen von Schwarzkirschen, Himbeeren, Pflaumen, Noten von Kräutern, Pfeffer. Am Gaumen eine saftige, angenehme Fülle, sehr gute Struktur (ca. 10-monatiger Ausbau in Barriques). Ein großartiger Rotwein und ein wunderbarer Essensbegleiter. Das Weingut Seghesio wurde 1895 von den italienischen Immigranten Edoardo und Angela Seghesio gegründet und befindet sich seither ununterbrochen im Familienbesitz. Heute arbeiten acht Mitglieder der Familie mit Herzblut und Passion aktiv am Erfolg des Guts mit: Ted ist der Winemaker.
*www.segnitz.de*

## 4. Rancho Zabaco Zinfandel Sonoma Heritage Vines 2016

In dunklem Rubinrot mit Aromen von Schwarzkirschen und etwas Pfeffer gibt sich dieser Rancho Zabaco Zinfandel betont intensiv. Angenehm am Gaumen wirken seine feinen Holzaromen. Das Finale ist nachhaltig und dominiert von einem gut eingebundenen Tannin. Bereits jetzt trinkbar, aber bis 2027 lagerfähig. Passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch, Lamm und würzigen Speisen. Vertrieb in Deutschland: Mack & Schuehle AG, Neue Strasse 45, 73277 Owen.
Produzent: Rancho Zabaco, 3387 Dry Creek Rd, Healdsburg, CA, 95448, USA.
*www.belvini.de*

## 5. Radio-Coteau 2013 Lemorel Sonoma Coast

2013 entpuppt sich auch an der Sonoma Coast als großer reifer Jahrgang. Ein Erlebnis, dieser nördlichste und kühlste Zinfandel Kaliforniens. Dessen alte Buschreben stehen auf Eric Sussmans Farm, die 1906 von italienischen Auswanderern angelegt und gegründet wurde. Die meisten Zinfandels Kaliforniens stammen aus warmen Regionen. »Lemorel« präsentiert sich dagegen kühl, tiefgründig und frisch in der Wirkung, gediegen und vornehm duftend wie guter Bordeaux. Seine natürlich frische Säure verleiht dem Wein unverwechselbar kühles Profil. Markant und expressiv, voller Klasse und beeindruckender Persönlichkeit. Ein markant profilierter Wein, der auf der Zunge rare Eleganz und Sinnlichkeit entfaltet.
*www.radiocoteau.com*

## 6. Ghost Pines Zinfandel 2015

Ein wunderbares Spiel der Aromen bietet der Zinfandel vom Weingut Ghost Pines aus Kalifornien. Der Ghost Pines Zinfandel besitzt ausdrucksvolle Nuancen von Brombeere und Pflaumenmarmelade, ergänzt durch Noten von Gewürznelke, Lakritze und einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Dunkle Fruchtaromen harmonieren mit geschmeidigen Tanninen. 18 Monate andauernde Lagerung des Weines im Barriquefass aus kanadischer und französischer Eiche. Der ausdrucksvolle Zinfandel ergänzt insbesondere würzige Fleischgerichte wie Lammfilet in Kräuterkruste mit Balsamicosoße oder gegrilltes Steak hervorragend.
*www.ghostpines.com*

### 7. Boneshaker Zinfandel Lodi 2016

Die Farbe des Boneshaker Zinfandel Lodi leuchtet in einem tiefen Rubinrot. Sein Duft beeindruckt mit Nuancen von reifen Pflaumen, Kirschmarmelade und Vanillepudding. Im Mund fasziniert der Rotwein mit seiner fruchtigen Art mit Schokoladen- und Lakritznuancen. Im Finish dominieren Noten von frischen Kräutern und Brombeeren. Die Lagerung des Weines findet im Holzfass statt. Die Rebstöcke dieses Zinfandels stehen im Bruella Vineyard. Hier wurden sie vor über 40 Jahren gepflanzt und liefern entsprechend geringes aber hochkonzentriertes Traubengut. Typisch Amerika: Der Boneshaker Zinfandel Lodi harmoniert perfekt mit Burgern.

*www.belvini.de*

### 8. Cline 2015 Big Break Zinfandel Contra Costa County

Big Break Vineyard wurde nach einem Damm benannt, der vor über 80 Jahren zusammenbrach und das örtliche Ackerland überschwemmte. In diesem Bereich werden in der Regel weitreichende und unverkennbare Zinfandel-Mengen erzeugt. Die Kombination aus extrem sandigen, gut durchlässigen Böden, jahrhundertealten trocken bewirtschafteten Rebstöcken und den einzigartigen kühlenden Luftströmen der Flüsse San Joaquin und Sacramento machen Oakleys beste Weingärten aus. Big Break Zinfandel ist ein robuster Wein, zeigt knackige schwarze Kirschen, exotische Gewürze sowie eine getoastete Eiche. Big Break Zinfandel kann jung genossen werden, profitiert aber auch von 5 bis 7 Jahren Lagerung.

*www.clinecellars.com*

## CHARDONNAY etc.

### 1. Gnarly Head Unoaked Viognier 2017 Lodi

Der Gnarly Head Viognier 2017 ist ein erfrischender, vollmundiger Wein mit Fruchtaromen von Zitrusblüten, reifem Pfirsich und einem Hauch von Mineralität. Am Gaumen mischen sich Aromen von weißer Nektarine und Guave. Dieser Wein passt perfekt zu köstlichen, würzigen Gerichten wie Hühnchen-Satay, sautierte Jakobsmuscheln oder gegrillten Lachs. Gnarly Head Viognier wird hauptsächlich aus Trauben von ausgewählten Weinbergen in der Region Lodi hergestellt. Lodi ist bekannt für sein klassisches mediterranes Klima - warme Tage und die kühle

Meeresbrise produzieren ausgewogene Viognier-Trauben, die zarte Aromen mit vollem, reifem Geschmack verbinden.
*www.gnarlyhead.com*

## 2. Ironstone 2017 Chenin Blanc

Im Jahr 2012 pflanzte die Familie Kautz ihren ersten Chenin Blanc in Lodi. Dieser Wein stammt hauptsächlich aus der Sloughhouse-Sub-Appellation, aber eine kleine Menge kommt westlich des Flusses im Delta in der Clarksburg-Appellation. Diese durchlässigen Böden mit ihren einzigartigen Qualitäten sind ideal für den Anbau von erstklassigen Weintrauben. Dieser 2017 mittelkräftige Chenin Blanc hat Aromen von Birnen, Honigtau und leichter Guave. Nach diesen intensiven Aromen folgen Aromen von weißem Pfirsich, Zitronenschale und Zitrusfrüchten, die die knusprige, plüschige und mundige Fülle abrunden. Dieser Chenin Blanc eignet sich hervorragend als Aperitif oder wenn mit Ziegenkäse gefüllte Hühnchen, gebratene Thunfischsteaks, Hühnercurry, gegrillte Garnelen, Krabben vom Grill oder ein einfacher Brunnenkressesalat serviert werden.
*www.ironstonevineyards.com*

## 3. Obsession 2016 California Symphony

Ironstone´s Obsession Symphony ist ein verführerisch aromatischer Wein mit bezaubernden Aromen von Gardenie, Geißblatt und Sternjasmin. Die Aromen dieses äußerst genussreichen Weins sind tropisch wie Pfirsich, Ananas, Honigtau und einem Hauch Ingwer. Symphonie ist eine Kreuzung zwischen Muscat of Alexandria und Grenache Gris. Diese Rebsorte gedeiht in den mineralreichen Lehm- und Feinsandböden des Mokelumne-Flusses unter der Appellation Lodi. Weinberge wurden zwischen 1998 und 2005 gepflanzt. Obsession Symphony ist eine ideale Ergänzung zu vielen Gerichten, insbesondere zu den würzigen. Symphony ist außergewöhnlich mit Pad Thai, heißem Curry und Jalapenos. Es ist auch ein wunderbarer Aperitif.
*www.ironstonevineyards.com*

## 4. Robert Mondavi 2016 Fumé Blanc Napa Valley

Frische Limonen, Zitronen- und Mandarinenaromen entspringen dem Glas, zusammen mit saftiger Grapefruit, reifem Pfirsich, Guave und einem Hauch frisch geschnittenem Gras. Der von Robert Mondavi vor Jahrzehnten entwickelte Stil hat amerikanische Weinliebhaber seit jeher von den Tugenden der Sauvignon Blanc-Traube begeistert. Hier ergänzen sich die Eigenschaften der Trauben des Wappo Hill-Weinbergs im Stag's Leap District mit dem berühmten To Kalon in Oakville. Zusammen machen sie den Großteil der Mi-

schung aus. Wappo Hill für die hellen Zitrus- und Kräuteraromen sowie das klassische Sauvignon Blanc-Aroma. Die prächtigen Weinberge von To Kalon sorgen für Reichtum, Gewicht, Alterungsfähigkeit und erhöhte Komplexität.
*www.robertmondaviwinery.com*

## 5. Duckhorn Sauvignon Blanc Napa Valley 2016

Der goldgelbe Duckhorn Sauvignon Blanc Napa Valley beeindruckt mit seiner Aromatik von frischen Citrus- und Passionsfrüchten, reifen Äpfeln und Litschis. Auf der Zunge kann man die ausgewogene Balance und die knackige Fruchtsäure optimal wahrnehmen. Schön frisch und gut ausbalanciert rieselt der Wein in ein nicht enden wollendes Finale. Im Napa Valley herrschen verschiedene Mikroklimata, die optimale Bedingungen für den Reifegrad der Trauben schaffen. Der Weißwein wird ohne den Einfluss von Holz ausgebaut. Der Duckhorn Sauvignon Blanc Napa Valley passt zu knackigem Salat mit Hähnchenstreifen.
*www.belvini.de*

## 6. MacMurray Estate Vineyards 2017 Russian River Pinot Gris

Der Pinot Gris aus den MacMurray Estate Vineyards im Russian River Valley besticht durch ausdrucksstarke, parfümierte Aromen aus weißen Blüten, asiatischer Birne und Bratapfel. Am Gaumen erscheint erfrischende Säure, ergänzt durch charakteristische Noten von weißem Pfirsich, Ingwer und getrockneten Feigen. Dieser Pinot Gris wurde hauptsächlich aus zwei der Weingüter im Russian River Valley hergestellt, wo maritimer Einfluss Nebel durch das Flusstal bringt, um die Weinberge täglich zu kühlen: das MacMurray Ranch Weingut und das Two Ranch Weingut. Leteres ist hauptsächlich für das neblige Klima verantwortlich.
*www.macmurrayestatevineyards.com*

## 7. Rochioli Estate Sauvignon Blanc 2015

Das Weingut Rochioli hat den Ruf als eines der besten Weingüter in Sonoma County. Der Sauvignon Blanc besticht durch seine Geschmeidigkeit, mit würzigen Noten von Hefe, die Struktur ist fest und dicht. Mit Aromen von Zitronengras, weißem Pfirsich und Kräutern, ein fruchtbetonter und anspruchsvoller Weißwein. Am Gaumen eine Mischung aus Zitrusfrüchten, Heu und einen Hauch von Thymian im Anklang. Eine Mischung aus drei Weinbergregionen, sowie seltene und spezielle Klons der alten Reben Sauvignon Blanc, ergeben einen leichten, aber charakterstarken

und komplexen Wein. Passt perfekt zu mediterraner Fischküche.
*www.rochioliwinery.com*

## 8. Cline Cellars Viognier Sonoma Coast 2014

Die Weinberge der Winzerfamilie Cline gehören beide zur Sonoma Coast Appellation, die für ihr excellentes Traubengut bekannt ist. Die Erde ist reich an Mineralien. Die Kühle der Morgennebel und die Wärme der Nachmittagssonne ist positiv für die Trauben. Die Viognier-Trauben werden spät geerntet, wobei der Zeitpunkt entscheidend ist. Die Fermentation erfolgt bei kühlen 50 Grad Fahrenheit im Edelstahltank. Clines Viognier hat unverkennbare Aromen von Birnen, Aprikosen und Orangenblüten. Diesen Wein leicht gekühlt servieren, am besten zu Lachs und Garnelen-Fettuccini. Wer es ganz amerikanisch mag: Auch Cayenne-Hühnersalat soll dazu passen. Kräftige 14 % Alkohol.
*www.clinecellars.com*

## 9. Rochioli Chardonnay 2014 Russian River Valley

Dieser Wein ist eine Mischung aus Chardonnay-Trauben des Weinguts. Die Mischung besteht aus sechzig Prozent Mid-40 und 40 Prozent River Block Trauben. Es ist ein schönes Beispiel für die einzigartigen Eigenschaften des Weinbergs und des Russian River Valley. Aromen von reifem Apfel, Aprikose, Vanille und einem Hauch von Gewürzen verbinden sich mit den reichen Apfelaromen und der knackigen Säure. Auch wenn er jetzt noch jung ist, werden diejenigen, die die Geduld haben, ihn im Keller liegen zu lassen, belohnt werden.
*www.rochioliwinery.com*

## 10. Francis Ford Coppola Winery – Sofia Rosé

Die Weinberge für die Sofia Weine liegen im kühlen Monterey (Pinnacles Bench) sowie in Clarksburg, am Rande von Lodi, das sich durch seine fruchtbaren Böden und kühle nächtliche Winde vom Sacramento-Flussdelta auszeichnet. Leuchtendes Rosé und Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Orangenblüten; am Gaumen saftige Frucht von Granatapfel und Kumquats mit Noten von Teeblättern und Gewürzen; fruchtig, anmutig und zugänglich strukturiert mit frischer Säure. Um die Farbe zu extrahieren, werden die Trauben direkt nach der Ernte zerkleinert und entrappt. Erst nach 48 Stunden wird der Saft von den Schalen getrennt. Bei kühler Temperatur vergoren, um den typischen Geschmack und die knackige Säure zu erhalten. Francis Ford Coppola: „Sofia is a gift: from father to daughter – from friend to friend – from me to you."
*www.francisfordcoppolawinery.com*

# PINOT NOIR etc.

## 1. Cline 2016 Ancient Vines Mourvèdre

Der Rebstock Ancient Mourvèdre aus dem Jahr 2016 stammt von einigen der ältesten und historischsten Weinberge. Diese Stöcke produzieren Früchte von erstaunlicher Konzentration. Diese Konzentration wird durch sensible landwirtschaftliche Praktiken erreicht, das einzigartige Oakley-Terroir und ein einzigartiges Kühlband in der Luft, das von den Flüssen San Joaquin und Sacramento einströmt. Durch die natürliche Beschränkung der Erträge auf nur 2 bis 3 Tonnen pro Hektar können wir eine hervorragende Ausdruckskraft der Mourvèdre-Frucht erreichen. Diese Trauben enthalten Merkmale von dunklen Beerenfrüchten, die die Ancient Vines Mourvèdre so glänzend machen.
*www.clinecellars.com*

## 2. Gnarly Head Petite Sirah 2014

Dieser Wein verlangt viel Aufmerksamkeit. Es beginnt mit Aromen von Gewürzen, Heidelbeere und getoaster Eiche und setzt sich in der fort mit Aromenvon Pflaume und Vanille. Dieser vollmundige Wein hat Gerbstoffe. Nur elegant am Gaumen und ausgewogen mit guter Säure, die zu einem schönen, sauberen Abgang führen. Dieser große Wein ist alles andere als „zierlich". Dieser Wein ist ideal mit Schmorbraten und Eintöpfen, knusprigen Hamburgern oder gegrillte Feigen mit blauen Käse und Balsamico-Sirup.
*www.gnarlyhead.com*

## 3. Coppola Rosso Shiraz 2015

Rosso Shiraz präsentiert sich mit einer üppigen Frucht, deutliche Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und schwarzen Waldbeeren. Die feinkörnigen Tannine zeigen Anklänge von Mokka, Veilchen und exotischer Würze. Eine seidige Textur prägt das lange Finale. Rebsorten: 97% Shiraz von alten Reben aus Lodi und Paso Robles und 3% Viognier. Gereift in französischen und amerikanischen Barriques. Aromen, die an wilde Brombeeren und Himbeeren erinnern, mit exotischen Gewürzen und Leder. Ein unglaublich saftiger und fruchtiger Wein und ein idealer Essensbegleiter für Pizza Prosciutto, Lamb Chops, und kräftig gewürzte Hamburger.
*www.franciscoppolawinery.com*

## 4. MacMurray Pinot Noir Russian River 2016

Dieser Pinot Noir öffnet sich mit Aro-

men von dunklen Beeren und Veilchen. Zarte Kirsch- und Pflaumenaromen vereinen sich am Gaumen mit Lavendel, Rosenblüten und feinen Erdtönen und enden in einem langanhaltenden Abgang mit Noten von Eiche und Vanille. Acht Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern. Dieser Jahrgang hat intensive Weine hervorgebracht. Farbe und Aromakonzentration in ausgezeichnete Balance. Dieser Pinot Noir wurde aus vier Weingütern des weltbekannten Russian River Valley AVA hergestellt, darunter der MacMurray Ranch (39%), Two Rock (34%), Del

*www.macmurrayestatevineyards.com*

## 5. Manteo 2015 Sonoma County Red Wine

Die im Herzen des amerikanischen Weinlandes hergestellten Virginia Dare-Weine sind reich an Merkmalen, die ihrer Legende entsprechen. Rein. Natürlich. Unverwechselbar. Ein echtes amerikanisches Original. Manteo ist eine Blend, die auf vier Sorten basiert. Syrah von Dry Creek Valley verleiht eine frische Fruchtqualität und Gewürznoten; Petite Sirah aus derselben Region bringt Gewicht, Dichte, Reichtum und undurchsichtige Farbe; und Alexander Valley Cabernet Sauvignon und Petit Verdot geben der Mischung eine Grundlage von Tannin und Struktur. Dieser robuste Wein reift in französischer und amerikanischer Eiche, um die komplexen Töne des Weins einzufangen. Manteo hat seinen Namen von einem legendären indianischen Anführer, der eine wichtige Rolle in der Geschichte von Virginia Dare gespielt hat.

*www.virginiadarewinery.com*

## 6. Belle Glos Clark & Telephone Pinot Noir 2016

Zu den Spezialitäten des Weinguts Belle Glos zählt eindeutig die Herstellung unverwechselbarer Pinot Noirs aus einigen der besten Weinbaugebiete Kaliforniens. Der Name Belle Glos wurde zu Ehren der Großmutter von Kellermeister Wagner, Lorna Belle Glos Wagner, gewählt. Der rebsortenreine, elegante Kalifornier zeigt sich am Gaumen perfekt ausgewogen und mit einer erfrischenden Säure. Seine wunderbar geschmeidige Textur hat der Wein den samtigem Tanninen und der klassischen, gut eingebundenen Eiche zu verdanken. Üppige Aromen von Brombeere, dunkler Kirsche, Zimt, Muskat und Karamellnoten bestimmen sein vielschichtiges, verführerisches Bouquet.

*www.belleglos.com*

*FINE TOBACCO*
*Redakteur Peter Gabler*
*mit Andreas Essendorfer*

# Endlich: *Das Kraut gegen Dummheit*

*UND ER HAT ES ERFUNDEN – NICHT DIE SCHWEIZER: ANDREAS ESSENDORFER, DER GENUSSSCHMELZER. ABER ES IST NICHT DAS EINZIGE AUSGEFALLENEN GESCHMACKSWUNDER, DAS AUS SEINER KREATIVKÜCHE KOMMT. ES SIND KNAPP 100 GLÄSER, DIE AKTUELL MIT VERSCHIEDENEN REZEPTEN GEFÜLLT SIND. UND JEDES GLAS HAT SEINE EIGENE GESCHICHTE.*

INTERVIEW: PETER GABLER FOTOS: HEINZ PUTSCHIES

Seit knapp vier Monaten gibt es die Essendorfer Genussschmelzerei jetzt auch auf dem Münchner Viktualienmarkt. Sechszehn Jahre hat es gedauert, bis eine der unzähligen Bewerbungen für diesen Standort Gehör der Stadt München gefunden hat. Eigentlich fast unvorstellbar, denn ein unbekannter in Sachen Genuss ist Andreas Essendorfer nun wahrlich nicht. Von Bratislava bis New York reissen sich die Kunden um seine Köstlichkeiten aus dem Glas. Er selbst sagt von sich, er ist ein „Marktler", denn die Marktplätze sind sein „Zuhause". Wer jetzt glaubt, hier tingelt einer mit seiner Ware durch die Lande, um sich ein paar Euro zu verdienen, der irrt sich gewaltig. Die Genussschmelzerei von Andreas Essendorfer ist ein Unternehmen mit 45 Angestellten, zur Weihnachtszeit schon mal über 100. Und die sind auf rund 50 Märkten unterwegs und bewegen hunderttausende von Gläsern. Dort sind seine Produkte besser bekannt als auf der „heiligen Marktplatzerde" Viktualienmarkt. Was sich ab sofort natürlich ändern wird.

*fine tobacco: Herr Essendorfer, waren Brotaufstriche und Pestos schon immer Ihr Lebensziel?*

*Andreas Essendorfer:* Marmelade hat schon meine Mutter gemacht. Die hat sich da ein bißchen verwirklicht. Ich hab ursprünglich Speditionskauffmann gelernt, wovon ich heute aber sehr profitiere. In unserem Unternehmen ist Logistik von großem Vorteil, damit man bei den vielen Märkten den Überblick nicht verliert.

*ft: Also lieber Familienunternehmen als Karriere?*

*AE:* Meine Mutter hat meinen Bruder und mich gefragt, ob einer das kleine Geschäft übernehmen will. Da mein Bruder Bauer bleiben wollte, hab ich mir das Ganze halt mal angeschaut. Und das war die richtige Entscheidung. Und ab dann ging es Schritt für Schritt aufwärts. Von Wochenmarkt zu Jahrmärkten zu Messen und so sind wir heute viel unterwegs.

*ft: Aber das Geheimnis sind doch die vielen unterschiedlichen Geschmacksvarianten mit zum Teil skurrilen Namen.*

*AE:* Ich hab schon immer gerne Dinge kombiniert, von denen andere sagen das geht gar nicht. Und da haben wir verrückte Marmeladen gemacht. Wie wichtig die richtigen beziehungsweise verrückten Namen sind, hab ich bei einer Kiwimarmelade entdeckt. Die war totel lecker, hieß aber nur Kiwimarmelade und hat sich nicht verkauft. Da haben meine beiden Töchter vorgeschlagen, ihr einen anderen Namen zu geben. Da hab ich mich an den Zauberspruch eines Künstlers aus Schuhbecks Palazzo erinnert. Und der hieß ‚Hully Bugully'. Also eigentlich völlig sinnfrei. Aber die Kids haben gesagt ich soll die Marmelade doch „Hully Bugully' nennen. Also, ich die Marmelade umgetauft und was soll ich sagen – in zwei Wochen war sie ausverkauft.

*ft: Das hat tatsächlich funktioniert?*

*MS:* Das hat super funktioniert. Ich hab also jedes Rezept, das mir gefallen hat ins Glas gebracht und hab jedem auch einen

Namen gegeben. Und jedes Rezept hat etwas mit meinem Leben zu tun, aber das hab ich erst später gemerkt. Sei es von einer Reise oder einer Begebenheit. Und so mach ich das heute auch noch.

*ft: Die Rezepte stammen also alle vom Chef persönlich?*
*AE:* Zusammen mit meinem Küchenchef besprechen wir schon, was zusammenpasst, wo wir mehr Süße brauchen oder mehr Schärfe. Aber die Grundidee stammt immer von mir.

*ft: Wie weiß man denn zum Beispiel, bevor man anfängt, was besonders gut laufen könnte?*
*AE:* Wir haben natürlich unsere Bestseller, die immer laufen.

*ft: Zum Beispiel?*
*AE:* Unser „Kraut gegen Dummheit". Das ist entstanden, weil ich mich über jemanden sehr geärgert habe. Und um ihm zu zeigen für wie dumm ich ihn halte, habe ich das „Kraut gegen Dummheit" erfunden. Ich habe ihm auch das erste Glas davon überreicht, aber er hat es trotzdem nicht kapiert. Es hat diesmal nicht geholfen (lacht).

*ft: Gibt es noch andere Highlights im Verkauf?*
*AE:* Da gehört sicherlich die „Oase Namib" dazu. Ich war mal eine Zeit auf einer Farm in Namibia und die schwarze Köchin hat immer so einen leckeren Brotaufstrich gemacht. Das waren alles vegetarische Sachen in dem Rezept, die die Farm selber produziert hat. Das hab ich mir alles aufgeschrieben und musste der Köchin versprechen, dass das Produkt den Namen ihrer Heimat trägt. Und den Gefallen hab ich ihr natürlich getan. So ist der Name entstanden.

*ft: In welchem Preissegment bewegen sich denn die Produkte?*
*AE:* Wir sind da natürlich schon in der höheren Kategorie angesiedelt. Das Glas gibt es für 8 Euro, egal ob Marmelade oder Pesto. Dann haben wir eine Preisstaffelung, das heisst ein Glas für 8 Euro, zwei für 15 Euro, drei für 22 usw. Nur unser „Luciano Fabioso" mit Trüffel aus der Toskana kostet 15 Euro.

*ft: Jedes Glas erzählt also eine Geschichte aus dem Leben des Andreas Essendorfer?*
*AE:* Aber da gibt es natürlich auch traurige Geschichten. Wie die vom „Blaubeer-Beppi". Der Beppi war ein alter Bauer aus Tirol, der immer auf seinem Bankerl vor seinem Haus saß und mit dem ich viele Gespräche geführt habe. Daran hab ich mich erinnert und das blaue Glas „Blaubeer-Beppi" genannt. An dem Tag ruft mich sein Sohn an und sagt, dass der Papa am Nachmittag verstorben ist und zwar genau zu der Zeit, als ich über den Namen nachgedacht hab. Da läuft es mir heute noch kalt den Rücken hinunter.

*ft: Wie kommt man denn mit Marmeladen aus Bayern nach Amerika?*
*AE:* Das war eher ein Zufall, aber es beschreibt auch den amerikanischen Traum. Das Bayerische Wirtschaftsministerium hat uns auf der Food & Life – Messe in München angesprochen ob wir mit unseren Produkten auf der Messe in Chicago nicht Bayern vertreten wollen. Dafür gab es auch eine Förderung. Aber

trotzdem muss man viel Geld in die Hand nehmen bis man alle Genehmigungen hat. Ich kürze das jetzt ab. Auf jeden Fall hab ich mich ins amerikanischen Abenteuer gestürzt. Und die Leute haben uns auf der Messe in Chicago quasi überrannt. Einer war besonders interessiert, weil seine Großeltern nach New York ausgewandert sind und seit der Zeit gibt es in Manhattan ein deutsches Lebensmittelgeschäft. Und der wollte unbedingt unsere Produkte. Verrückt, wie die Amis sind, hat er mir das ganze Messestandl mit allen Glässern abgekauft. Der Preis hat auch gestimmt, ich musste das Ganze nur von Chicago nach New York transportieren. Da kam mir jetzt meine Ausbildung als Speditionskaufmann zu gute. Ich hab mit meiner Verkäuferin einen großen Jeep gemietet, haben das ganze Zeug aufgeladen und haben uns auf den Highway nach New York begeben. Heute sind die USA und Kanada für uns ein Markt, der erst am Anfang steht.

*ft: Dafür braucht man doch auch eine andere Logistik?*
*AE:* Wachstum bedeutet, dass man mehr Platz braucht, mehr Mitarbeiter. Ich bin in der glücklichen Lage, dass ich kein Problem habe neue Mitarbeiter zu finden.

*ft: Und wie ist jetzt das Lebensmittelgeschäft in Manhattan?*
*AE:* Das heisst „Schaller und Weber“ , da haben wir ein Regal gehabt, wo wir unsere Glasl aufgebaut haben. Die New Yorker sind in den Laden gekommen als wären wir schon immer hier gewesen und haben sich ein Glas nach dem andern eingepackt. Denen musste ich auch nichts erklären, weil die Produkte aus Deutschland und Bayern kommen. Die müssen also gut sein.

*ft: Das ist doch auch ein tolles Gefühl, wenn man etwas produziert, was alle mögen?*
*AE:* Mich erfüllt das alles mit großer Zufriedenheit. Das tut auch der Seele gut.

*Hier darf jeder erstmal probieren, was ihm schmeckt*

*ft: Und der Name Essendorfer ist auch irgendwie Programm.*
*AE:* Das haben schon soviele Leute gesagt, ich muss mal etwas aus meinen Namen machen. Heute weiß ich, was sie damit gemeint haben. Früher hab ich das nicht kapiert.

*ft: Trifft man Sie jetzt jeden Tag hier an Ihrem Stand auf dem Viktualienmarkt?*
*AE:* Leider nein. Die meiste Zeit verbringe ich am Schliersee in meinem Büro. Aber ich stehe jeden Tag in meiner Küche und schmecke mit meinen Koch die neuen Produkte ab. Das lass ich mir nicht nehmen.

*ft: Vielen Dank, Herr Essendorfer, für das total interessante und genussvolle Gespräch.*

# Bell's Three Nuns *Ihrem Namen gerecht geworden*

*GANZE 125 JAHRE SIND VERSTRICHEN BIS EINER DER BEKANNTESTEN NAMEN IM PFEIFEN TABAK BEREICH FÜR KONKURRENZ IM EIGENEN HAUSE GESORGT HAT. 1894 ERBLICKTEN DIE DREI NONNEN IN GLASGOW, ENGLAND DAS LICHT DER WELT UND VERSTANDEN ES ZEITLOS ATTRAKTIV UND ANGESEHEN ZU BLEIBEN. WENN WIR ÜBER WIRKLICH GROSSE NAMEN IM PFEIFENTABAK NACHDENKEN, DIE EPOCHENÜBERDAUERND SICH AM MARKT GEHALTEN HABEN, WAS FÄLLT UNS EIN?*

TEXT: JENS MEYER FOTOS: STUDIO RÖDER

Dunhill Early Morning, Erinmore Mixture und natürlich Three Nuns. Über ein Zeitspektrum von 100 Jahren wird die Ausbeute erstaunlich dünn. Keiner dieser Klassiker hält sich heute unter den Top Ten der meistverkauften Tabakmischungen auf und doch bleibt die Anhängerschaft der Liebhaber auf konstantem Niveau. Fairerweise muss gesagt werden, dass sich auch Klassiker immer wieder an die Anforderungen des Marktes angepasst haben und die Mischung in ihrer Ursprünglichkeit nur noch rudimentär vorhanden ist.

Doch jetzt erst einmal zur Geschichte dieses Evergreens:

1894 tüftelten J&F Bell in Glasgow an dem Curly Cut Three Nuns und verhalfen dem zur damaligen Zeit deutlich kräftiger ausfallenden Tabak aus Virginia und Dark Fired Kentucky zum Erfolg. Lange Zeit in England produziert, wechselte er schließlich um 1990 zu Orlik nach Dänemark, um dann um das Jahr 2015, von Mac Baren in Dänemark produziert und vertrieben zu werden. Die Gestaltung der Dose veränderte sich deutlich, auf dem Foto ein Original Three Nuns aus dem Jahre 1904, gefolgt von mehr Farbe und rot/braun gelb unterlegtem Logo der ca. 1920 angelegten Schriftzüge. Die letzte eckige Dose stammt aus den 1990 gern und weist das heute typische Bild auf. Den Warnhinweis Auflagen der Gesundheitspolitik Folge leistend wurde aus eckig rund, was wir alle immer noch nicht verschmerzt haben. Im Untertitel stets der Zusatz: None Nicer.

*Unser Autor Jens Meyer leitet seit 2007 das Haus Pfeifen Huber in München. Gegründet wurde das Unternehmen 1863 und wird heute in vierter Generation von Georg Huber geführt. Jens Meyer bietet dort auch Einsteigerseminare. Weitere Informationen: www.pfeifen-huber.de*

## *Bevor wir auf die einzelnen Mischungen eingehen hier ein kurzer Überblick der verwendeten Grundtabake.*

***Virginia:***
Nahezu keine Pfeifentabakmischung kommt ohne Virginia aus. Dieser großblättrige, durch hohen natürlichen Zuckergehalt besonders süße Tabak zeichnet sich durch sanft aromatischen, blumigen Geschmack aus. Er wird heute in allen gemäßigten Klimazonen der Welt angebaut und dient auch bei den drei Nonnen als Grundlage. Nachteil: Virginia will langsam geraucht werden, bei zu großer Hitze fängt er an sauer zu reagieren. Einer der wenigen Tabaksorten, die pur geraucht, einen großen Genuss darstellen.

***Kentucky:***
Beheimatet in Kentucky, USA, wird dieser Würztabak ähnlich breitflächig angebaut wie der Virginia. Besonderheit: Die Blätter (harz und fettreich) erhalten über Holzfeuer aus Ahorn oder Hickoryholz ihren eigenen Charakter, sprich Rauchigkeit. Sie ist aber nicht zu vergleichen mit der herben Rauchnote des Latakia. Der urtümliche Geschmack ist nussig und schwer. Nur wenige Prozent davon reichen aus, der Mischung eine Eigenständigkeit zu geben, bei den drei Nonnen ist das beim Klassiker und dem Green der Fall. Das Salz in der Suppe.

***Perique:***
Ein weiterer Würztabak, schwer, süß und vollmundig. Wird nur in Louisiana in einem kleinen Moorgebiet nahe der Stadt St. James Parish angebaut. Alle Versuche, diese Pflanze anderweitig zu kultivieren, schlugen fehl. Nur zwei Landwirte widmen sich dieser Pflanze. Wir würden von monopolistischen Ausuferungen sprechen hierzulande. Der Pfeifenraucher sieht es jedoch gelassen – so lange er versorgt bleibt. Auch hier wieder reichen kleine Mengen aus (5 %), um dem Tabak Eigenständigkeit zu geben. In diesem Fall hat der neue Green das Glück.

---

### *Bell's Three Nuns*

Seit 125 Jahren werden die Blätter für diesen Blend von Hand gerollt und zu Zöpfen gesponnen um dann in dünne Scheiben geschnitten zu werden. Beim Öffnen der Dose strömen die typischen Virginia Aromen in Verbindung mit einem Hauch Dark Fired Kentucky in die Nase. Dazu unterstreicht eine leichte Saucierung, wir nennen es Casing, die natürliche Aromatik. Ketchup/Barbecue trifft es am besten. Wenige Scheiben, leicht aufgelockert, reichen aus für eine mittlere Pfeifengröße. Durch die Pressung zu Curleys wird der Abbrand verlangsamt. Der Geschmack ist voll und mundfüllend unterstrichen mit gewobenen Aromen von Haselnüssen und feiner Säure. Ein kraftvoller, packender Curley mit stabilen Rückgrat.

Dicht und engmaschig. Kein Mainstream Tabak, für den Abend nach getaner Arbeit oder zu später Stunde ein Genuss. Dieser Tabak hat an Kraft über die vielen Jahre der Produktion nachgelassen, was uns entgegenkommt. Frühere Varianten fielen deutlich kräftiger aus.

Und damals ist nur ohne Filter geraucht worden. Three Nuns ist nie ein Leichtgewicht gewesen, bei Mac Baren ist man sich der langen Tradition bewusst geworden.

***50 Gramm Dose: 17,20 €. Stärke: Medium bis voll***

### *Bell's Three Nuns Green*

Nun zu der ersten von zwei Neuheiten, dem Green. Moderner gestaltet, wir finden wieder einen reinen Curley vor. In diesem Fall werden die beiden Basistabake Virginia und Kentucky von Perique begleitet. Perique hat beim Original nie Einlass gefunden, wenn auch immer wieder darüber diskutiert worden ist. Visuell etwas dunkler durch den Würztabak ausfallend. Zum Aroma: Deutlich abgegrenzt zur Ur- Nonne. Dark Fired Kentucky Rauch, Erdigkeit verbunden mit einem Hauch Ahornsirup. Wunderbar und gleichzeitig respekteinflößend. Leise stellt sich die Frage: Verkraftet die Konstitution solch ein Schwergewicht?

Doch dann die Überraschung. Dieser Curley fällt im Geschmack leichter aus als gedacht.

Kein Monster sondern eine durchaus standesgemäße Adaption eines hoch oben auf dem Thron stehenden Klassikers. Im Geschmack lebendig mit Süße, Würze und Tiefe, das alles ist, und hier kommt die eigentliche Überraschung, angenehm unangestrengt zu genießen.

Der Balanceakt auf dem Hochseil ist gelungen.

***50 Gramm Dose: 17,20 €. Stärke: Leicht bis Medium***

### *Bell's Three Nuns Yellow*

Der Yellow verzichtet selbstbewusst auf Beigaben von Würztabaken und geht als purer Virginia Curley an den Start. Wenn ein Tabak so von sich eingenommen sein kann, dann dieser berühmte Vertreter. Der Champagner unter den Schaumweinen, der Cognac unter den Weinbränden: Virginia. Und das Mac Baren Virginia kann, wissen wir.
Dementsprechend ist das Tabakbild heller. Ein Duft von karamellisierten Datteln, Nougat und Kräuterblumen entströmen aus der Dose. Mit dem sensorischen Eindruck setzt sich ein Geschmacksbild zusammen, die Vorstellung auf den erwarteten Genuss.
Wer viel Mac Baren Curley raucht, findet ihn hier wieder, diesen typischen Geschmack Dänemarks. Sanfte Virginia Würze mit einer abgerundeten Waldhonigsüße und wieder die duftenden Heu und Kräuter Noten. Doch der Bell's gibt sich bodenständig, ursprünglich, der Tradition verpflichtet um eine Absage an aromatisierte Mischungen zu erteilen.
Der nicht dem Zeitgeist folgende Geschmack steht im Vordergrund. Hier kommen ausgesuchte Virginia Grades zum Tragen.
*50 Gramm Dose: 17,20 €. Stärke: Leicht*

## *Fazit*

Mac Baren hat den Klassiker behutsam um zwei attraktive Varianten erweitert.
Wenn hier Podiumsplätze verteilt werden, geht für meinen persönlichen Geschmack die Goldmedaille an den neuen Green: Er zeigt sich am spannendsten und ist vielschichtig in seinem Gesamtausdruck. Silber und Bronze teilen sich der Standard mit dem Yellow.
Die Preise sind selbstbewusst: Alle drei Nonnen gehen mit 17,20 € für die lediglich 50 Gramm Dose ins Rennen. So manch anderen guten Tabak erhält man in der 100 Gramm Dose für diesen Preis.
Große Namen zollen mit dem Preis ihren Tribut. So auch hier. Die Preise sind ambitioniert. Das ist der einzig wirkliche Kritikpunkt. Die Qualität aller verwendeten Tabake ist darüber erhaben.

VAUEN
Dr. Perl
HANDMADE IN GERMANY
WWW.VAUEN.DE
MEISTERLICHE HANDARBEIT
ÄSTHETISCHES DESIGN
BLEIBENDE WERTE
VOLLENDETER GENUSS
SEIT ÜBER 170 JAHREN

# Schöner Brauch

*Ein Hoch auf den Stammtisch, wo das Leben noch nicht digital abläuft. Und immer schön bei Sinnen bleiben, wenn's hochprozentig wird*

## München

## Preis „Bayerischer Stammtischbruder 2019" geht nach Altötting.

*Die „Lieblingsbiergärten 2018" kommen aus Roggenburg, Maising/Pöcking und Baierbrunn. Die traditionelle Preisverleihung des Vereins zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur und der Biergartenfreunde.de fand im vollbesetzten „Historischen Festsaal" des Hofbräuhaus München statt. Staatsminister Hubert Aiwanger und Staatsminister a.D. Dr.Thomas Goppel ehrten die Sieger.*

Die Kulisse konnte nicht schöner sein. Der Historische Festsaal im Hofbräuhaus München war am Montag bis auf den letzten Platz gefüllt und die Gastgeber Franz Bergmüller MdL, Landesvorsitzender des VEBWK e.V. und Thomas Glocker, Geschäftsführer der Biergartenfreunde, konnten sehr zufrieden über das Interesse sein. Politische Prominenz, zahlreiche Vertreter aus Wirtschaft und Verbänden und natürlich viele Wirtinnen und Wirte aus ganz Deutschland waren gekommen, um die Preisträger dieser inzwischen traditionellen und bedeutenden Ehrung zu erfahren.

*Prominententisch mit Minister Aiwanger, Franz Bergmüller MdL, Dr. Thomas Goppel (Staatsminister a.D.), und weitere Vertreter aus Wirtschaft und Politik.*

*Sieger „Lieblingsbiergarten 2018" Kategorie bis 220 Plätze, Alte Roggenschänke in Roggenburg, Fam.Blum*

Die Moderation lag in den bewährten Händen von Schauspieler und Kabarettist Jürgen Kirner. Der ließ die „Großstadt-Boazn" zünftig aufspielen und die hauseigene Hofbräuhaus-Metzgerei servierte Weißwürste, die sich die illustre Gästeschaar samt Hofbräubier schmecken ließ.

Der Bayerische Staatsminister für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie, Hubert Aiwanger, hielt die Laudatio für den diesjährigen „Bayerischen Stammtischbruder" und erntete viel Applaus.

*Sieger „Lieblingsbiergarten 2018" Kategorie 200-500 Plätze, Maisinger Seehof in Maising/Pöcking, Michael Smolka*

*Sieger „Lieblingsbiergarten 2018" Kategorie über 500 Plätze, Waldgasthof Buchenhain in Baierbrunn, Stefan Kastner und Rina den Drijver*

*Sieger „Bayerischer Stammtischbruder 2019“ Graminger Weissbräu, Altötting, Frau Sabine Detter*

Sabine Detter vom Graminger Weissbräu in Altötting nahm den begehrten Preis aus seinen Händen entgegen und bedankte sich im Namen der Familien Detter und Strasser für diese Würdigung. Der Preis wird vom VEBWK für besondere Verdienste um die bayerische Gastronomie vergeben und fokussiert insbesondere den Stammtisch als wichtigen sozialen Treffpunkt. Für die Jury war ausschlaggebend, dass der Graminger Weissbräu sehr viele Stammtische pflegt. Dort wird Karten gespielt und zahlreiche Brauchtumsveranstaltungen haben im Graminger ihre Heimat.

**Dr.Thomas Goppel ehrt die „Lieblingsbiergärten 2018“**

Die Preisträger der drei Biergarten-Kategorien (bis 200 Plätze, über 200 bis 500 Plätze und mehr als 500 Plätze) wurden per Voting in den Biergärten und online im Zeitraum Mai bis September 2018 ermittelt.Es gingen wieder mehr als 30.000 Stimmzettel bzw. Online-Votings ein. Mit der Siegerehrung im Februar 2019 dürfen sich die Gewinner also für die bald startende Saison in beste Szene setzen.

**Hier die Sieger in den Kategorien:**

**Bis 200 Plätze:**

1. Alte Roggenschänke in Roggenburg, Familie Blum, (bayerisch-schwäbischer Landkreis Neu-Ulm)

**200 bis 500 Plätze:**

1.Maisinger Seehof in Maising/Pöcking, Michael Smolka, Landkreis Starnberg

**Über 500 Plätze:**

1. Waldgasthof Buchenhain in Baierbrunn, Stefan Kastner/Rina den Drijver, Landkreis München

*Alle Sieger*

*München*

# Parcours der Sinne für Galiziens Gin

*Inspiriert durch den Nordostwind, mit dem in Galizien die schöne Jahreszeit beginnt, präsentiert sich Nordés als erster Herkunfts-Gin der galizischen Atlantikküste. Diese Verbindung zum Meer ist ein innovatives, geradezu revolutionäres Produktkonzept. Es überrascht und begeistert die Verbraucher mit unverwechselbaren, intensiven Aromen.*

Rocio Osborne als Waldfee im „Aromagarten" im SALT

Von Ende Januar bis Anfang März wurden Bartender, Gastronomen, Journalisten und Blogger in fünf verschiedenen Städten in Deutschland auf eine magische Entdeckungsreise ins nordspanische Galizien, der Heimat von Nordés Gin, eingeladen.

Hier war der Geruchsinn gefragt

In der 20° Restobar Düsseldorf, im SALT München, in der Sullivan Bar Frankfurt, im Imperii Leipzig sowie im coast by east & enoteca Hamburg, fanden unter der Moderation von Rocío Osborne, sechste Generation der Familie Osborne, Workshops zu den „Aromen des Nordés Gins" statt. In den Workshops durften sich die Gäste der geheimnisvollen Formel des spanischen Premium-Gins in Form eines einzigartigen Parcours für alle fünf Sinne annähern.

„Wir wollten den Teilnehmern eine große Vielfalt von Sinneseindrücken vermitteln, die sie beflügeln. Sie sollten sich von dem Naturerlebnis überwältigen lassen und die ganze Frische und Fülle des namensgebenden Nordostwinds kennenlernen", erläutert Rocío Osborne die Expedition in die Aromagärten.

Neben der Reise in verschiedene Sinneswelten lernten die

Gäste den geruhsamen Herstellungsprozess sowie die bis ins frühe 17. Jahrhundert zurückreichende Geschichte des Premium-Gins kennen. Die traditionelle Behutsamkeit dieses Rituals und die Bewahrung der geheimnisvollen Rezeptur bis heute hat fast schon etwas von Zauberei...

Nordés wird langsam und schonend in einer kleinen Destillerie in der Nähe von Vedra hergestellt. Unter den Zutaten ist besonders die galizische Albariñotraube zu nennen. Ein Destillat daraus ist die Basis und Seele des Produkts, zusammen mit sechs wildwachsenden einheimischen Würzkräutern: Salbei, Zitronenverbene, Minze, Eukalyptus, Lorbeer und Queller. Die charakteristische weiße Flasche erinnert an die typische galizische Keramik aus Sargadelos, die bis heute kunsthandwerklich hergestellt wird.

# SEI SO FREI

Sollen, müssen, können – Du allein entscheidest, wann es Zeit ist, das Hamsterrad anzuhalten. Nur Du legst fest, was Dir Lebensfreude, Vielfalt, Genuss und Selbstbestimmung bedeuten.
Sei so frei!

Erfahre mehr auf facebook.com/seisofrei.info

jti.com/germany

CARLOS ANDRÉ

COLLECTOR'S CUT Nº2

Ambition

»Als traditionsreiches Familienunternehmen streben wir unaufhörlich nach herausragenden Kompositionen für höchste Genusserlebnisse – eine Ambition, die von Generation zu Generation weiterlebt.«